

OMELETTE AI TOPINAMBUR

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 400 g di topinambur
- 80 g di burro
- 25 cl panna
- 1 mazzetto prezzemolo
- sale
- pepe

Pulite con cura i topinambur, strofinandoli con una spazzolina a setole dure per eliminare ogni residuo di terriccio, quindi lavateli sotto l'acqua corrente e asciugateli tamponandoli con un canovaccio.

Sbucciateli, tagliateli a fette sottili e fateli rosolare in un tegame con 50 g di burro, a fuoco vivo per un paio di minuti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.

Abbassate quindi la fiamma e fate cuocere gli ortaggi per 20 minuti a recipiente coperto.

Quando i topinambur sono quasi cotti, conditeli con il sale necessario e cospargeteli con il prezzemolo tritato finemente. Mescolate velocemente, aggiungete la panna e fate addensare a recipiente scoperto fino a quando sul fondo si sarà formata una salsetta omogenea.

Rompete le uova in una terrina, unite sale e pepe e sbattetele con la frusta finché, saranno spumose.

Fate fondere il resto del burro in una padella antiaderente e versatevi le uova sbattute.

Cuocete l'omelette per alcuni minuti a calore moderato e, quando la superficie si sarà rappresa, mettete al centro della stessa i topinambur col loro fondo di cottura.

Ripiegate i lembi dell'omelette sul ripieno, lasciatela sul fuoco ancora per un paio di minuti, poi servitela ben calda.

CONSIGLI

I topinambur sono piccoli tuberi dal gusto delicato che ricorda quello dei carciofi.

Non sono molto noti, anche se si prestano alla realizzazione di numerosi piatti, tra cui questa gustosa omelette ripiena.