
PURÈ DI TOPINAMBUR E PATATE

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di topinambur
- 800 g di patate
- 100 g di burro
- 20 cl latte
- sale

Lessate o cuocete a vapore separatamente patate e topinambur, sbucciateli, passate entrambi allo schiacciapatate. Raccogliete il composto in una casseruola, ponete sul fuoco a fiamma bassa, unite il burro e quando è stato ben assorbito cominciate a versare poco alla volta il latte tiepido sempre mescolando. Quando il purè è diventato soffice e cremoso, salate, mescolate e ritirate. Servitelo caldo con arrosti di carne.