

TOPINAMBUR AL BURRO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di topinambur
- 60 g di burro
- prezzemolo
- sale

Raschiare i topinambur, lavarli e tagliarli a spicchi.

Gettarli in una pentola con acqua salata in ebollizione e cuocerli per circa 10'.

Scolarli e versarli in una casseruola con il burro, salare, coprire e cuocere a fuoco lento per circa 1 ora.

Se necessario aggiungere un po' di brodo.

Tritare il prezzemolo e aggiungerlo 5 minuti prima del termine della cottura.

Mescolare e servire.