

TOPINAMBUR AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di topinambur
- 40 g di burro
- 25 g di farina
- 25 cl latte
- 1 tuorlo d'uovo
- formaggio parmigiano grattugiato
- pangrattato
- prezzemolo
- sale

Lessare i topinambur in acqua salata per circa 20', quindi sbucciarli e tagliarli a rondelle.

Imburrare una teglia, cospargerla di pangrattato e disporvi le rondelle.

A parte preparare una besciamella con 25 g di burro, il latte e la farina.

Una volta tolta dal fuoco incorporarvi il tuorlo e una manciata di parmigiano.

Distribuire bene la salsa sui topinambur e terminare cospargendo di pangrattato, prezzemolo tritato e fiocchetti di burro. Infornare e gratinare.