
TOPINAMBUR ALL'ERBA CIPOLLINA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di topinambur
- 1 mazzetto erba cipollina
- 1/2 spicchio aglio
- 2 acciughe
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 1 bicchiere brodo
- 30 g di burro
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Preparare un trito di prezzemolo, acciughe, aglio.

Far appassire l'erba cipollina in poco olio.

Unire i topinambur tagliati a fettine sottili e farli andare a fuoco vivo per qualche minuto, irrorarli col vino, farlo evaporare e aggiungere il brodo.

Aggiustare di sale.

Cuocere per 10' a fuoco basso.

Trasferire i topinambur su un piatto di servizio e cospargerli con fiocchi di burro e col trito aromatico.

Aggiungere una macinata di pepe.