

TOPINAMBUR IN SALSA VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di topinambur
- 50 g di prezzemolo tritato
- 2 acciughe diliscate
- 1 manciata capperi sotto sale
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- pepe nero
- succo di limone

Mettere nel mixer prezzemolo, acciughe e capperi, azionare il mixer e unire l'olio a filo.

Aggiungere poche gocce di succo di limone.

Trasferire la salsa in una ciotola e unire una macinata di pepe nero.

Raschiare la buccia ai topinambur, lavarli, asciugarli e affettarli sottilmente.

Disporre i topinambur nel piatto da portata e ricoprirli con la quantità di salsa desiderata.

A questa salsa si può aggiungere un uovo sodo sminuzzato.

Si ottiene in tal modo un piatto leggero di alto valore nutritivo.