

CREMA AI TOPINAMBUR

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di topinambur,
- 75 cl di brodo di carne,
- 1 bicchiere di panna,
- 1 cipolla,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

In una pentola scaldate due cucchiaini d'olio e lasciatevi appassire la cipolla tagliata a fettine sottili.

Unite i topinambur a pezzetti, fate insaporire alcuni minuti, versate il brodo e portate a bollore.

Cuocete a fuoco basso, coperto, per mezz'ora.

Frullate il tutto fino a ottenere una crema omogenea.

Regolate il sale.

Unite la panna, mescolate.

Scaldate se occorre.

Versate nella zuppiera, cospargete di prezzemolo tritato, servite.