



Purea di patate e sedano rapa con topinambur

Ingredienti per 4 persone:

2 sedani rapa tagliati a cubetti.

450 gr. di patate.

500 ml. di brodo vegetale.

500 ml. di latte vegetale.

1 cucchiaino di timo tritato.

4 cucchiaini di olio evo.

230 gr. di topinambur.

Sale.

Pepe.

Preparazione:

Portare ad ebollizione in una pentola il sedano rapa, le patate, il brodo di verdure, il latte vegetale, il timo, dopo aver aggiunto un pizzico di sale grosso integrale.

Cuocere a fiamma bassa e con il coperchio per 15 - 20 minuti, finchè le verdure non siano diventate tenere.

Scolare e frullare il tutto, fino ad ottenere una purea, da condire con sale, pepe e olio.

Nel frattempo cuocere al forno i topinambur tagliati a cubetti, per circa 25 minuti a 200°, fino a doratura.

Servire la purea decorando le porzioni con il timo e i topinambur.

Nonno Lucio