



Topinambur ai funghi

Ingredienti per 3 persone:

3 topinambur grandi.

3 cucchiaini di olio evo.

200 gr. di funghi già cotti.

3 cipollotti.

2 spicchi d'aglio tritati.

1 foglia di salvia tritata.

1 pizzico di timo tritato.

Sale.

Pepe.

Preparazione:

Pulire e affettare topinambur e cipollotti. Dorare questi ultimi in olio, quindi aggiungere i topinambur. Mescolare bene durante la cottura, a fiamma media per 5 minuti, senza coperchio. Proseguire quindi la cottura con coperchio, a fiamma bassa, per 10 minuti. Mescolando di tanto in tanto, unire i funghi. Prolungare la cottura sin tanto che i topinambur non siano diventati morbidi. Infine condire con timo, salvia, sale e pepe.

Nonno Lucio