



Topinambur al forno con le noci

Ingredienti per 2 persone:

150 gr. di fagioli cannellini lessati.

20 gr. di noci ammorbidite nell'acqua per 2 ore e poi tritate.

550 gr. di topinambur pelati e affettati a cubetti.

10 olive verdi grandi.

3 pomodori essiccati.

2 cucchiaini di succo di limone.

2 cucchiaini di olio evo.

1 cucchiaino di senape.

Sale.

Pepe.

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 180°. Versare i topinambur in una teglia antiaderente, condirli con sale e pepe e cuocerli nella parte più alta del forno per circa 25 minuti. Preparare un miscuglio di senape, succo di limone ed olio e condire i topinambur. Quindi cuocerli per 10 minuti a 220°. Infine unire i pomodori e le olive. Mescolare bene e servire dopo aver guarnito con erbe aromatiche.

Nonno Lucio