



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



Chips di topinambur

Ingredienti per 2 persone:

6 topinambur di medie dimensioni.
2 cucchiaini di erbe aromatiche tritate.
Olio evo.
Sale.
Pepe.

Preparazione:

Sbucciare i topinambur e affettarli in modo molto sottile, con un coltello o una madolina.
Quindi cuocerli in padella in olio bollente fino a doratura.
Condire con sale e pepe e erbe aromatiche prima di servire.
E' un'alternativa originale alle patatine classiche fritte, che permette di assaporare la dolcezza dei topinambur, magari assieme ad un aperitivo.

Nonno Lucio