



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

Topinambur con noci pecan

Ingredienti:

- 10 topinambur.
- 1 cucchiaio di olio evo.
- 1 spicchio di aglio tritato.
- 1 rametto di rosmarino.
- ½ limone.
- Spinaci selvatici o rucola selvatica.
- 1 manciata di noci pecan (in alternativa di mandorle).
- Sale.
- Pepe.

Preparazione:

Sbucciare i topinambur e affettarli in modo sottile. Riscaldare in padella dell'olio e farvi saltare i topinambur per 2 o 3 minuti. Unire aglio, rosmarino e succo di limone. Quindi continuare la cottura mescolando. Versare nella padella 2 o 3 cucchiai di acqua. Quando i topinambur appaiono cotti, unire le noci pecan (o le mandorle). Infine servire guarnendo i piatti con foglie di spinaci o di rucola.

Nonno Lucio