



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



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