



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

Purea di patate e sedano rapa con topinambur

Ingredienti per 4 persone:

2 sedani rapa tagliati a cubetti.
450 gr. di patate.
500 ml. di brodo vegetale.
500 ml. di latte vegetale.
1 cucchiaio di timo tritato.
4 cucchiaini di olio evo.
230 gr. di topinambur.
Sale.
Pepe.

Preparazione:

Portare ad ebollizione in una pentola il sedano rapa, le patate, il brodo di verdure, il latte vegetale, il timo, dopo aver aggiunto un pizzico di sale grosso integrale.
Cuocere a fiamma bassa e con il coperchio per 15 – 20 minuti, finchè le verdure non siano diventate tenere.
Scolare e frullare il tutto, fino ad ottenere una purea, da condire con sale, pepe e olio.
Nel frattempo cuocere al forno i topinambur tagliati a cubetti, per circa 25 minuti a 200°, fino a doratura.
Servire la purea decorando le porzioni con il timo e i topinambur.

Nonno Lucio