Topinambur ai funghi

Ingredienti per 3 persone:
3 topinambur grandi.
3 cucchiai di olio evo.
200 gr. di funghi già cotti.
3 cipollotti.
2 spicchi d'aglio tritati.
1 foglia di salvia tritata.
1 pizzico di timo tritato.
Sale.
Pepe.

Preparazione:
Pulire e affettare topinambur e cipollotti. Dorare questi ultimi in olio, quindi aggiungere i topinambur. Mescolare bene durante la cottura, a fiamma media per 5 minuti, senza coperchio. Proseguire quindi la cottura con coperchio, a fiamma bassa, per 10 minuti. Mescolando di tanto in tanto, unire i funghi. Prolungare la cottura sin tanto che i topinambur non siano diventati morbidi. Infine condire con timo, salvia, sale e pepe.

Nonno Lucio