



Ricetta

Zuppa di topinambur con funghi

Un'eccellente alternativa alle patate e povero di calorie

20 min

Tempo di preparazione



30 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

ZUPPA

- 1 cipolla tritata
- 1 spicchio d'aglio tritato
- ½ porro a pezzetti
- 500g topinambur a pezzetti **Di stagione**
- 1C burro
- 1dl vino bianco
- 5dl brodo di verdura
- 2dl panna semigrassa

DECORAZIONE

- 200g funghi misti a pezzetti
- 1C burro
- sale, pepe
- 3C prezzemolo liscio tritato grossolanamente
- 1-2 C rafano o pepe

Ecco come si prepara

1 di 2

ZUPPA Far appassire cipolla, aglio, porro e topinambur nel burro caldo per 2-4 minuti. Aggiungere il vino e il brodo e lasciar cuocere coperto per 20 minuti. Ridurre la zuppa in purea e aggiungere la panna.

2 di 2

DECORAZIONE Far saltare i funghi nel burro caldo per 2-3 minuti, salare, aggiungere il prezzemolo. Servire la zuppa , aggiungere i funghi e il rafano grattugiato.