

Ricette a quadretti

Crema di topinambour e curcuma



Per fortuna ogni tanto sul blog compare anche qualche **ricetta salata!**

E oggi siamo alle prese con un ingrediente un po' inconsueto ma che, anno dopo anno, compare sempre più spesso sulle tavole italiane: il **topinambour**.

A dire il vero in alcune regioni, come il **Piemonte**, è un ingrediente utilizzato anche per ricette tradizionali ma per me (pugliese di origine e veneta di adozione) è qualcosa di abbastanza inusuale che non ha mai fatto parte della cucina di famiglia.

Il topinambour è un **tubero** bitorzolto simile alla patata e dal sapore che ricorda il carciofo; si può consumare crudo, tagliato a fettine sottili, oppure può essere tritolato o anche fritto tipo chips di patate. Io l'ho provato in vari modi e credo continuerò a sperimentare perchè me ne arrivano tanti dall'orto dei suoceri!

N. porzioni: 3

Tempo: 40 min

Ingredienti

- 5 topinambour
- 3 patate piccole
- 3 cucchiaini curcuma in polvere

- 1/2 porro
- brodo vegetale caldo

Istruzioni

1. Pelare e lavare topinambour e patate, quindi tagliarli a cubetti della stessa dimensione.
2. Tagliare il porro a rondelle, metterlo in padella con un pochino di olio e farlo soffriggere a fiamma bassa.
3. Unire le verdure e farle insaporire girandole spesso, quindi aggiungere la curcuma e mescolare.
4. Coprire le verdure col brodo, mettere il coperchio e far cuocere per circa 20 minuti finchè le verdure saranno ben morbide.
5. Frullare il tutto e aggiustare di sale se necessario.
6. Servire con un filo d'olio e crostini di pane.

Varianti

Si può aggiungere della panna o del latte una volta frullate le verdure e si otterrà una crema più vellutata.