

Crema di topinambur e carote



Ingredienti:

500 g topinambur

2 carote grandi

2 scalogni

2 spicchi d'aglio

150 ml latte soia o mucca

1 cucchiaino amido di riso

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaino d'olio di oliva, i scalogni e l'aglio tritati, le carote ed il topinambur a cubetti.



Mescolate e coprite con Magic Cooker. Cuocete sul fornello medio a fiamma alta 5 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Aggiungete 250 ml d'acqua o brodo vegetale, sale...



...coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto poi frullate con il frullatore ad immersione.



Preparate il latte con l'amido di mais...



... e aggiungete nella pentola. Mescolate, coprite e rimettete sul fuoco a fiamma bassa per 5 minuti.



Servite con crostini di pane raffermo, olio a crudo, pepe e se volete parmigiano.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.