



TOPINAMBUR

(Helianthus tuberosus")



DESCRIZIONE



Coltivazione

È una pianta molto rustica. Non teme il freddo, in quanto i tuberi stanno sotto terra, e non teme la siccità. Si adatta bene a qualsiasi tipo di terreno.



Raccolta e conservazione

La raccolta dei tuberi viene effettuata in autunno. Una volta raccolti vanno conservati ma solo per pochi giorni nei sacchetti di carta.



Uso in cucina

Può essere bollito o cotto a vapore, fritto in padella o cotto al forno. Dopo la cottura, il sapore dei tuberi risulta delicato e dolciastro, e ricorda il sapore dei carciofi. Può essere usato anche crudo.