

Brodo di funghi con carciofi e acetosella

Tempo totale **60 Min** 30 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura **20 Min** Tempo di attesa

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per il topinambur:

- 1,5 kg** di topinambur, pelato e tritato grossolanamente
- 100 ml** di olio d'oliva
- 20 g** di aglio schiacciato
- 10 g** di timo
- 20 g** di sale

Per il brodo di funghi:

- 1 kg** di funghi selvatici misti, puliti
- 200 g** di scalogno, affettato finemente
- 1 l** di fondo di funghi selvatici
- 200 ml** [Salsa a Base di Salsa di Soia ed Olio di Sesamo per Insalata a Base di Pesce, Poke Kikkoman](#)

Per la tempura di acetosella:

- 10** foglie di acetosella
- 100 g** di mix per tempura
- Olio vegetale neutro, per friggere
- 20 g** di shichimi togarashi (miscela di spezie giapponese)
- 20 g** di erbe spontanee

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Preriscaldare il forno a 200 °C (ventilato).

Passaggio 2

Condire il topinambur con l'olio, il timo, l'aglio e il sale, quindi arrostito su una teglia da forno per 20–25 minuti.

Passaggio 3

Nel frattempo, saltare i funghi e lo scalogno in una padella con olio a fuoco vivace per 2–3 minuti. Aggiungere il fondo di funghi. Portare a bollire e incorporare la Salsa Poke Kikkoman.

Passaggio 4

Preparare la pastella per tempura seguendo le istruzioni sulla confezione. Immergervi le foglie di acetosella e friggerle a circa 170 °C fino a renderle croccanti. Condire con lo shichimi togarashi.

Passaggio 5

Per servire, disporre i funghi selvatici con abbondante brodo in piatti fondi. Adagiarvi sopra il topinambur e servire guarnendo con la tempura di acetosella e le erbe spontanee.