

OLIO CUORE

Polpettine di topinambur con maionese all'aglio



Ingredienti

- **Maionese Vegetale Cuore**
- 200 g topinambur
- 50 g Grana Padano grattugiato
- 1 cucchiaio di farina
- 1 uovo
- succo di limone
- pan grattato q.b.
- **Sale Iposodico Cuore** q.b.
- pepe q.b.
- noce moscata q.b.
- 1 spicchio aglio
- 1 bicchiere di latte

- **Portata: Antipasti**
- **Persone: 2**

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Maionese Vegetale



Sale Iposodico

Pelare, lavare i topinambur e grattugiarli con una grattugia a denti larghi bagnandoli con succo di limone per non farli annerire mettendoli in una ciotola.

Aggiungervi lo scalogno tritato, la farina, il grana padano e aggiustare con sale, pepe e noce moscata. Mescolare l'impasto con le mani per amalgamare alla perfezione tutti gli ingredienti.

Aggiungere un uovo al composto e passare a impastare il tutto. Se dovesse risultare troppo acquoso, aggiungere del pan grattato.

Formare quindi delle palline grandi come una noce, impanarle nel pan grattato e passarle nelle nocciole tritate.

Disporre le palline impanate su una leccarda e infornare per 20 minuti a 160 gradi fino a quando saranno dorate.

Nel frattempo mettere sul fuoco il latte con lo spicchio di aglio e portarlo a bollore. Scolare l'aglio, toglierli l'anima e frullarlo con la Maionese Vegetale Cuore.

Riempire i bicchierini con la maionese all'aglio ottenuta e posizionarvi sopra la polpettina di topinambur.