

## Guancetta di vitello alle Prugne della California e crema di topinambur

**Porzioni:** 2 persone

**Ingredienti:** 80 gr Prugne della California  
2 guance di vitello  
4 spicchi d'aglio  
4 foglie di salvia  
2 cipollotti  
200 gr topinambur  
2 patate  
1 bicchiere di vino bianco  
sale e pepe q.b.



**Preparazione:**

In una casseruola versare un filo d'olio extra vergine d'oliva aggiungere due guance di vitello, gli spicchi d'aglio, la salvia, un pizzico di sale, 10 Prugne della California intere, il vino bianco, 300 ml di brodo e far cuocere per circa due ore.

Per realizzare la crema di topinambur soffriggere il cipollotto tagliato a julienne con un filo d'olio. Tagliare il topinambur e le patate sbucciate a pezzetti e aggiungere al soffritto, coprire con acqua e far cuocere per 90 minuti.

Frullare il tutto in un mixer aggiungendo due foglie di menta. Impiattare la crema di topinambur al centro del piatto, aggiungere le guancette fonde e le Prugne della California tagliate a metà.

Glassare con il fondo di cottura, qualche fogliolina di menta e un pizzico di pepe.

Buon appetito!