

FLAN DI CARDI 2

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di cardi,
- 4 uova,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- burro,
- sale,
- pepe.

Lavate bene i cardi, fateli a pezzi allontanando i filamenti (la varietà migliore è chiamata Gobbo di Vaccheria) e poi lessateli in abbondante acqua per dieci-quindici minuti.

Lasciateli raffreddare e tagliateli finemente con la mezzaluna.

Fateli quindi insaporire nel burro in una padella a fuoco moderato; aggiustate di sale.

Dopodiché versateli in una terrina, aggiungete il parmigiano grattugiato, amalgamate e poi incorporate i tuorli delle quattro uova.

A parte montate a neve i bianchi e quindi uniteli al composto.

Pepate, amalgamate ancora, ed infine versate in una forma da budino o in formine monodose imburrate.

Fate cuocere in forno a bagnomaria a 180 gradi per un trentina di minuti, controllando la cottura con un coltello: la lamina deve fuoriuscire asciutta a flan cotto.

Servitelo caldo irrorato di bagna caoda.