ZUPPA DI CARDI

Ingredienti per 4 persone:

- un grosso cardo,
- 3 fette di pane tostato,
- 150 g. di polpa di manzo macinata,
- 100 g. di prosciutto cotto,
- un tuorlo,
- un cucchiaio di farina,
- grana grattugiato,
- il succo di 2 limoni,
- una noce di burro,
- brodo (possibilmente di carne),
- sale,
- pepe.

Pulite il cardo, tagliatelo a pezzi e immergeteli in acqua acidulata con il succo di limone conservandone però un cucchiaio.
Sciogliete la farina con poca acqua, unite il succo di limone tenuto da parte e una presa di sale.
Portate a ebollizione, quindi lessatevi i cardi per 20 minuti.
Mescolate in una ciotola la carne con il prosciutto tritato, un cucchiaio di grana, il tuorlo, sale e pepe.
Con il composto preparate delle polpettine.
Scolate il cardo e tagliatelo a listarelle che lesserete nel brodo ancora per cinque minuti.
Unite quindi anche le polpette e cuocete altri cinque minuti.
Imburrate il pane, tagliatelo a quadrotti, passateli sotto il grill quindi cospargeteli con del grana.
Servite la zuppa ben calda con i crostini preparati.