166. FRITTO DI CARDONI

Dopo aver tolto i filamenti ai cardoni, lessateli in acqua salata, tagliateli a pezzetti e fateli soffriggere nel burro salandoli ancora un poco. Poi infarinateli, poneteli nella pastella n. 156 e friggeteli. Possono far comodo per contorno a un fritto di carne o a un umido.