406. CARDONI IN GRATELLA

Non è un piatto da raccomandarsi molto, ma se volete provarlo, dopo aver lessati i cardoni, asciugateli bene, lasciate le costole lunghe un palmo, conditeli generosamente con olio, pepe e sale e rosolateli in gratella. Possono servir per contorno a una bistecca o ad un pesce in gratella.