CAPPONE IN SALSA DI CARDI

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 cappone con collo, fegato, ventriglio, zampa
- 800 g di cardi
- 20 g di formaggio grattugiato
- 2 cucchiai di farina
- 1 fetta di limone
- 30 g di burro
- sale

Per il brodo:

- 1 ginocchio di vitello
- 1 costa di sedano verde con foglie
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 foglie di alloro
- 2 chiodi di garofano
- prezzemolo
- sale

Preparate il brodo mettendo in una pentola due litri d'acqua fredda, le verdure, gli aromi, il ginocchio, il collo, il ventriglio, il fegato e la zampa spellata.
Salate.
Portate a bollore e poi fate sobbollire per un'ora e mezzo; colate e tenete il brodo da parte.
Fiammeggiate il cappone e avvolgetelo in un telo da cucina; legatelo con lo spago bianco da cucina, quindi mettetelo in una pentola aggiungendo tanto brodo quanto basta a ricoprirlo.
Cuocete coperto per un'ora e mezzo a fuoco basso.
Preparate intanto i cardi eliminando le coste più esterne, la pellicola e i filamenti, spezzettateli e cuoceteli in un tegame con abbondante acqua, un cucchiaio di farina, una fetta di limone, 10 g di burro e il sale.
Appena cotti (il tempo varia da 30 a 50 minuti), scolateli e passateli al passaverdure.
Raccogliete il composto in un recipiente, scaldate a bagnomaria e unite via via il restante burro dopo averlo amalgamato con la farina, il formaggio grattugiato e il sale.
Disossate il cappone ancora caldo, eliminate la pelle.
Tagliate la carne a fette sottili, disponetele a ventaglio su un piatto molto caldo, nappatele con la salsa e servite.