

CARDI FRITTI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cardo,
- 25 cl di olio di semi di arachidi,
- formaggio parmigiano.

Per la pastella:

- 25 cl di acqua minerale,
- 30 g di farina,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- sale,
- erba cipollina.

Lavare i cardi, tagliarli e sbollentarli.

Preparare la pastella.

Mettere sul fuoco l'olio di arachidi, passare i cardi nella pastella e friggerli.