CARDI GRATINATI

Ingredienti per 4 persone:

- 5 gambi di cardo,
- 50 cl di besciamella,
- formaggio grana grattugiato,
- sale,
- pepe,
- burro.

Pulire accuratamente i cardi, lavarli, e cuocerli in acqua salata.

A cottura ultimata tagliare i cardi della lunghezza di circa 5/6 cm.

Disporli in teglia imburata, coprirli con la salsa besciamella, spolverare con il grana e gratinare al forno a 180 gradi fino a doratura ultimata.