

CARDI TRIPPATI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cardi,
- 100 g di burro,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 cucchiaini di farina,
- 2 limoni,
- sale,
- brodo,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Pulire i cardi dalle costole dure e tagliate a pezzi di 10 cm, sfilateli e passateli in acqua e limone.

Sciogliete in acqua 2 cucchiaini di farina, aggiungete altra acqua il succo di 1 limone, sale.

Portare a bollore e unire i cardi che dovranno cuocere per un'ora a fuoco basso.

In una padella fate rosolare nel burro 2 spicchi di aglio, aggiungete i cardi infarinati e dopo averli fritti proseguite la cottura per 10 minuti aggiungendo un po' di brodo.

Spolverateli con parmigiano e serviteli caldi.