

CARDI ALLA PARMIGIANA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 Kg. di cardi,
- burro 100 g.,
- parmigiano grattugiato 100 g.,
- un limone,
- sale.

Pulire i cardi, pelarli e tagliarli in pezzi non troppo lunghi, metterli in acqua acidulata con succo di limone per circa 1 ora poi lessarli.

Imburrate una teglia e sistemarvi uno strato di cardi, spolverizzarli con il formaggio e irrorarli con burro fuso.

Fare un secondo strato, condire ancora con formaggio e burro continuando così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Mettere la teglia in forno già caldo e lasciare cuocere per circa 30 minuti.

Servire caldi.