

CARDI AL RAGU` DI CARNE

Ingredienti:

- 1 cardo di circa 1 kg,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 mazzetto di basilico,
- 100 g di polpa di manzo tritata,
- 50 g di salsiccia fresca,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 400 g di pomodori pelati,
- parmigiano grattugiato,
- farina,
- limone,
- burro,
- sale.

Preparate un sugo di carne facendo rosolare nel burro la cipolla, l'aglio, la carota, il sedano, il prezzemolo ed il basilico tritati finemente.

Aggiungete poi la carne trita e la salsiccia, fate insaporire, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco e fate evaporare, poi unite i pomodori pelati.

Fate riprendere il bollore e cuocete a fuoco lento per almeno un paio d'ore.

Mentre il sugo cuoce, pulite il cardo togliendo le costole dure ed i filamenti, poi tagliatelo in pezzi lunghi due dita e lessateli in acqua e limone per 1 ora e mezza.

Una volta cotti il cardo e il sugo, imburrate una pirofila e fate uno strato di cardi, sopra mettete il sugo ben ristretto, spolverate con il parmigiano grattugiato e così via fino ad esaurimento degli ingredienti.

Terminate con uno strato di parmigiano e fiocchetti di burro.

Mettete in forno fino a quando la superficie non sarà ben dorata.