

SFORMATO DI CARDI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di cardi,
- 4 uova,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 2 cucchiaini di parmigiano grattato,
- burro,
- pan grattato,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Bollire i cardi in acqua salata.

Quando sono teneri, scolarli e tritarli grossolanamente.

A parte sbattere i tuorli con il latte, un cucchiaino di parmigiano, sale, pepe e noce moscata.

Ancora a parte, montare a neve i bianchi.

Unire il tutto, mescolare rapidamente e versare in una tortiera precedentemente imburrata e cosparsa di pan grattato.

Distribuire sulla superficie il rimanente formaggio ed infornare per 30 minuti in forno a 180 gradi.