

407. CARDONI CON LA BALSAMELLA

Scartate le costole più dure, le altre nettatele dai filamenti e lessatele a mezza cottura. Qui, sia detto una volta per tutte, gli erbaggi vanno messi al fuoco ad acqua bollente e i legumi ad acqua diaccia. Tagliate le costole dei cardoni a pezzetti lunghi tre dita circa e tirateli a sapore con burro e sale a sufficienza, terminate di cuocerli aggiungendo latte, o meglio panna, poi legateli con un poco di balsamella n. 137. Aggiungete un pizzico di parmigiano grattato e levateli subito senza più farli bollire. Questo è un eccellente contorno agli stracotti, alle bracioline, allo stufatino di rigaglie e ad altri simili piatti. Nella stessa maniera si possono cucinare le rape a dadi grossi, le patate e gli zucchini a spicchi, ma questi ultimi non vanno lessati.