

## Cardi

Scritto da Cristina Bruno  
Mercoledì 07 Gennaio 2015 09:45 -

---

## Cardi

Carducci di S. Erasmo, gobbi del Monferrato o comuni, i cardi sono sempre una verdura appetitosa e dalle molte qualità benefiche. Una ricetta classica li vede soffritti con l'aggiunta di formaggio grana e burro.



Dosi per quattro persone: 2 Kg di cardi, olio, sale, aglio, formaggio grana, burro.

Pulire i cardi con molta cura eliminando le spine laterali ed eventuali filamenti, quindi sciacquarli abbondantemente. Metterli in una teglia con olio, sale e aglio e lasciarli cuocere a fuoco lento. A fine cottura cospargerli con una generosa dose di formaggio grana e una noce di burro. Per abbreviare la cottura si possono prima scottare per una ventina di minuti in acqua bollente e quindi proseguire con il soffritto.