

Ingredienti per 6 persone:

1 grosso cardo gobbo

1 limone

2 spicchi di aglio

grammi 75 di burro

2 cucchiaini di olio di oliva

4 uova

fette di pane casereccio

parmigiano grattugiato

1 dado per brodo

Ripulire con cura il "cardo gobbo" togliendo le coste esterne più dure ed i filamenti.

Tagliare a pezzi non molto grandi le coste e ponetele subito in acqua acidulata con aggiunti 2 cucchiaini di farina bianca ben sbattuta, per non farla annerire.

Portate intanto ad ebollizione dell'acqua giustamente salata ed in questa lessati i cardi al dente.

A questo punto, scolateli. Soffriggete intanto gli spicchi di aglio interi nell'olio e nel burro, togliendoli come accennano a prendere colore. Aggiungete allora nel soffritto le coste di cardo in pezzi di due centimetri; mescolatele bene per farle insaporire e versate sul tutto 2 litri di brodo di pollo o di cappone o di tacchino.

Aggiustate di sale nel corso della cottura e pepate.

Battete ora le uova sul fondo della zuppiera con abbondante parmigiano e versate sopra la minestra cotta, mescolando bene.

Se preferite, usate solo i tuorli e aggiungete alcuni cucchiaini di panna e di parmigiano grattugiato.

Portatela subito in tavola e distribuitela nei singoli piatti dove saranno già state preparate alcune fette abbrustolite di pane casereccio, volendo, leggermente agliate.

