

CARDI GRATINATI AL TARTUFO

Ultimo aggiornamento Lunedì 05 Luglio 2021 09:27

8 hg di cardi, tartufo, 3 uova, 1/2 bicchiere di besciamella, 4 cucchiaini di formaggio grattugiato, noce moscata, 4 cucchiaini di succo di limone, un cucchiaio di farina, 20 gr di burro, sale, pepe.

Pulire i cardi, tagliarli a pezzi di 6-7 centimetri, eliminare i filamenti. Immergerli in una ciotola di acqua fredda acidulata con due cucchiaini di succo di limone perché non anneriscano.

Stemperare la farina con un po' di acqua fredda in una pentola, aggiungere il rimanente succo di limone, riempire d'acqua, aggiungere un pizzico di sale e immergere i cardi fatti sgocciolare. Far bollire per 40 minuti. Scolare i cardi e sistemarli in una pirofila unta di burro. Sbattere in una ciotola le uova con il grana, un pizzico di noce moscata, la besciamella, il sale e il pepe, versare sopra ai cardi. Gratinare in forno a 180° per 5-7 minuti. Servire i cardi caldi dopo averli cosparsi con lamelle di tartufo bianco d'Alba.