

Ingredienti per 6 persone:

1 Kg. di cardi

grammi 120 di parmigiano grattugiato

grammi 70 di burro

2 uova

limone, farina, olio di oliva, sale e noce moscata

Mondate i cardi, tagliateli a pezzi lunghi circa 5 cm e metteteli a bagno per mezz'ora in acqua e limone; fateli poi lessare in acqua salata bollente con un cucchiaino di farina.

Scolateli, asciugateli, passateli nell'uovo sbattuto, nella farina ed infine friggeteli in padella con abbondante olio fumante.

Quando sono dorati, sgocciolateli, metteteli a strati in una teglia imburata coprendo ogni strato di parmigiano grattugiato e di pezzetti di burro sino ad avere un ultimo strato di parmigiano e burro.

Passate in forno la teglia, fin quando la superficie della torta sarà dorata (circa 15 minuti).

Torta di cardi

Ultimo aggiornamento Mercoledì 07 Aprile 2010 16:46

Servitela caldissima.

Tempo di preparazione: c/a 1 ora e mezza