

CRÊPES CON I CARDI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 crêpes,
- 500 g di cardi,
- besciamella,
- 25 g di burro,
- sale.

Pulite i cardi, togliete le costole dure e i filamenti, lessateli in acqua salata a bollore per un'ora circa, sgocciolate bene e poi saltateli in padella con una noce di burro.

Fate una besciamella piuttosto fluida con 40 g di farina.

Preparate le crêpes e lasciatele raffreddare.

Spalmate la superficie di ognuna con la besciamella e adagiatevi un po' di cardi, tritati, ricopriteli con altra besciamella e arrotolate.

Sistamate le crêpes in una pirofila imburrata, distribuite alcuni fiocchetti di burro e passate in forno preriscaldato a 180°C per un quarto d'ora.

Ritirate, fate riposare una decina di minuti, passate su un piatto e servite.