

CARDI AI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cardi,
- 70 g di formaggio emmenthal,
- 70 g di formaggio fontina,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 10 cl di latte,
- 1 bicchiere di panna,
- 30 g di burro,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 limone,
- sale.

Mondate i cardi, tagliate le coste a tocchetti di circa cinque centimetri eliminando tutti i filamenti.

Versateli in una pentola con abbondante acqua, il succo di limone, un cucchiaio d'olio, un cucchiaino di farina per evitare che i cardi anneriscano e il sale.

Portate a bollore e poi fate sobbollire per circa tre quarti d'ora.

Scolate bene i cardi, disponeteli in una pirofila imburrata, velateli con un poco di burro fuso, cospargeteli di parmigiano grattugiato e fontina a lamelle.

Coprite con uno strato di Emmenthal tagliato sottilmente a fettine, sopra versate a filo la panna mescolata con il latte.

Lasciate gratinare per 30 minuti circa in forno preriscaldato a 180°C.

Servite i cardi caldi nello stesso recipiente di cottura.