

CARDI AL SUGO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cardo bianco grande,
- 50 g di burro,
- olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di farina,
- 200 g di latte,
- salsa di pomodoro,
- sale,
- 1 limone,
- 1 spicchio di aglio.

Tagliare il cardo a pezzi e togliere i filamenti.

Farli bollire per 2 minuti in acqua bollente con il succo del limone e poi scolarli.

Soffriggere in 1 padella olio, burro e aglio e, quando quest'ultimo avrà preso colore, toglierlo.

Nel soffritto versare la farina, rimestare e unire il latte.

Portare il tutto a bollore, quindi aggiungere la salsa di pomodoro diluita con un po' d'acqua e adagiare nella salsa i cardi.

Coprire dopo aver salato e far cuocere per 15 minuti circa.