

CARDI ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cardi,
- 70 g di farina,
- 50 g di burro,
- 50 cl di latte,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di prosciutto cotto,
- 1 limone,
- 12 olive verdi,
- pangrattato,
- sale.

Lessare per 20 minuti i cardi lavati e tagliati a pezzi in acqua bollente salata, aggiungendo 1 cucchiaio di farina e il succo del limone.

Intanto, sciogliere la restante farina nel burro fuso.

Unire a poco a poco il latte tiepido, mescolando fino al bollore.

Salare, aggiungere il formaggio grattugiato, il prosciutto tritato e le olive snocciolate.

Mescolare i cardi scolati con la salsa e disporli in 1 pirofila imburrata cosparsa di pangrattato.

Infornare per 20 minuti a 200 gradi.