

## CARDI ALLA TOSCANA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di cardi,
- 150 g di burro,
- 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 1 mestolo di brodo,
- 6 cucchiaini di pangrattato,
- 1 cipolla,
- 2 limoni,
- 1 pizzico di cannella,
- sale.

Disponi i cardi tagliati a pezzi di 6 cm., in una terrina contenente acqua acidulata con il succo di un limone. Metti in una pentola di terracotta dell'acqua, ponila sul fuoco e quando comincerà a bollire, salala. Versa il succo del mezzo limone rimasto e la farina, mescolando perchè quest' ultima non faccia grumi. Unisci la verdura e falla lessare.

Quando sarà diventata tenera, scolala e lasciala raffreddare.

Mondala da eventuali parti fibrose rimaste e falla asciugare sopra un canovaccio.

Fai scaldare il brodo in un piccolo tegame.

Taglia la cipolla a fette sottili e falla rosolare leggermente con 50 g di burro in un tegame, a fiamma bassa.

Unisci i cardi e falli cuocere a fuoco lento per 15 minuti, versando ogni tanto un po' di brodo.

Cospargili di 1 cucchiaino di grana e di cannella.

Toglili dal fuoco, scolali e passali in 4 cucchiaini di pangrattato.

In una casseruola metti 80 g di burro e fai friggere i cardi impanati.

Quando saranno coloriti, sistemali in una teglia o in un piatto da forno che abbia un coperchio, formando degli strati e cospargendoli di pezzettini di burro rimasto e di grana grattugiato (2 cucchiaini).

L'ultimo strato lo spolverizzerai con l'ultimo cucchiaino di grana rimasto.

Chiudi con coperchio e metti nel forno preriscaldato per una ventina di minuti circa.