

CARDI DELICATI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cardi,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 1/2 bicchiere di panna liquida,
- abbondante formaggio grattugiato,
- burro,
- sale.

Mondate i cardi, tagliate le coste a pezzetti di circa cinque centimetri ed eliminate tutti i filamenti.

Lessateli in abbondante acqua salata lasciandoli sobbollire per circa tre quarti d'ora.

Scolateli bene, disponeteli in una pirofila, distribuite sulla superficie il burro a fiocchetti, versate mezzo bicchiere di latte e cuoceteli a calore basso per mezz'ora circa.

Quindi aggiungete mezzo bicchiere di panna e lasciate addensare per una decina di minuti o poco più.

Ritirate dal fuoco, passate su un piatto da portata caldo, cospargete i cardi con abbondante formaggio e servite subito.