

# CARDI E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cardi molto teneri,
- 100 g di funghi porcini,
- 2 uova,
- 80 g di mollica di pane ammollata nel latte,
- 2 cipolle,
- 1 spicchio di aglio,
- succo di limone,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 80 g di formaggio fontina tagliato a dadini,
- poca farina bianca,
- 10 cl di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite i cardi eliminando le parti dure e legnose e i filamenti e immergeteli in una terrina di acqua fredda acidulata con succo di limone a cui si sarà aggiunto un cucchiaio di farina per evitare che i cardi anneriscano.

Pulite i funghi strofinandoli con un telo umido e affettateli.

In una teglia da forno fate appassire nell'olio le cipolle tritate con l'aglio.

Prima che il trito di cipolla imbiondisca aggiungetevi i cardi scolati e affettati e fateli cuocere per circa 30 minuti, aggiungendo, se necessario, un po' di acqua tiepida.

Salate, pepate e, quando i cardi saranno cotti, unite i funghi, la mollica di pane ben strizzata, il prezzemolo e proseguite la cottura fino a quando il tutto si sarà ben addensato.

Togliete la teglia dal fuoco, incorporate al composto le uova sbattute e la fontina facendo penetrare bene gli ingredienti nelle verdure con l'aiuto di una forchetta.

Livellate la superficie con una spatola e mettete in forno già caldo per qualche minuto a gratinare.