

CARDI E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cardi,
- 300 g di ricotta,
- 1 limone,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 noce di burro,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Mondare i cardi, privarli dei filamenti e tagliarli a pezzi.

Far bollire abbondante acqua salata, unire il burro, la farina, il succo di limone e gettarvi i cardi.

Cuocere almeno 1 ora.

Scolarli.

In un tegame scaldare 4 cucchiaini di olio, unire la ricotta e i cardi e mescolare bene.

Far friggere il composto per 10-15 minuti e servire tiepido.