

CARDI FRITTI 1

Ingredienti per 4 persone:

- cardi,
- aglio,
- pepe,
- sale,
- prezzemolo,
- burro,
- 50 cl di latte,
- 1 spruzzata di formaggio parmigiano.

I cardi vanno pelati completamente, lasciando solo le coste, tagliati a pezzetti da 5/6 cm. e bolliti (30 min.

circa). Vanno poi messi in un tegame ove avremo fatto un soffritto d'aglio aggiungendo pepe, sale, prezzemolo e burro. Lasciare cuocere per 15 min.

e poi aggiungere 1/2 litro di latte e continuare la cottura finché il latte si sarà consumato.

A fine cottura si può aggiungere una spruzzata di parmigiano.