

CARDI FRITTI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cardi,
- 2 uova,
- farina,
- abbondante olio d'oliva,
- sale.

Mondate i cardi, tagliate le coste a pezzetti di circa cinque centimetri e lessatele, facendole sobbollire per circa un'ora. Scolatele bene e stendetele su un telo da cucina a raffreddare. Preparate la pastella con le uova, la farina, il sale e poca acqua. Immergetevi un po' di cardi alla volta e friggeteli in abbondante olio. Asciugate su carta da cucina e servite subito.