

CARDI IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 1 cardo gobbo,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- prezzemolo fresco,
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Mondate il cardo, tagliate le coste a pezzetti di circa cinque centimetri, eliminate i filamenti e lessateli, in abbondante acqua salata, facendoli sobbollire per circa tre quarti d'ora.

Nel frattempo rassodate le uova, lasciatele intiepidire, asgusciatele e tritatele.

Scolate bene i pezzetti di cardo, asciugateli su un telo da cucina e raccoglieteli in un'insalatiera.

Cospargeteli con le uova sode e il prezzemolo fresco tritato.

In un tegamino scaldate alcuni cucchiaini d'olio e insaporitevi un cucchiaino di pangrattato mescolando velocemente.

Alla fine deve risultare sgranato e dorato.

Versatelo sul composto di cardi.

Lasciate riposare la pietanza alcuni minuti e servite.