

CARDI IN TEGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cardi,
- 60 g di burro,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 4 pomodori,
- succo di limone,
- poca farina,
- sale,
- pepe.

Eliminate la radice e le costole dure dei cardi e tagliate le altre a pezzi.

Levate i filamenti e mettete i cardi in una terrina con acqua fredda acidulata con qualche goccia di limone a cui si sarà aggiunto un cucchiaino di farina per evitare l'annerimento.

Scolateli, asciugateli e disponeteli, a strati, in una pirofila imburrata.

Lavate, pelate i pomodori, asportate i semi e tritateli grossolanamente.

Versateli sui cardi, e cospargete con il parmigiano e con fiocchetti di burro.

Aggiustate di sale, pepate a piacere e mettete la pirofila in forno a 200 gradi per circa venti minuti.

Sfornate, accomodate la pirofila sul piatto da portata e servite.