

CARDI RIPIENI ALLA GENOVESE

Ingredienti per 6 persone:

- 2 kg di cardi,
- succo di limone,
- 4 uova,
- 200 g di latte cagliato,
- 200 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- pangrattato,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Eliminate le foglie esterne dure e rovinate a due cardi bianchi e spuntateli in modo da lasciare loro una lunghezza di 30 cm circa.

Staccate tutte le altre costole lasciando solamente il cuore centrale e ritagliate queste costole in pezzetti di circa 5 cm.

Eliminate anche i filamenti.

Passate le costole a pezzi in acqua acidulata con un po' di succo di limone.

Mettete in un tegame un po' di olio di oliva e unitevi i cardi ben risciacquati e asciugati.

Coprite il tegame e lasciate cuocere lentamente per circa un'ora, bagnando con acqua calda di tanto in tanto.

Trascorsa un'ora di cottura, toglieteli con una schiumarola e posateli su un altro tegame con olio.

Nel frattempo preparate la farcia: eliminate la parte legnosa ai due cuori di cardo tenuti da parte, tagliateli a fette sottilissime e lasciate cuocere a fuoco molto moderato in un recipiente con poco olio, sale e pepe, per circa trenta minuti.

Togliete dal fuoco e aggiungete ai cuori di cardo uno spicchio di aglio mondato e tritato, le uova sbattute, il latte cagliato ben scolato, il parmigiano grattugiato.

Assaggiate e, se necessario, salate.

Mescolate.

Ricoprite i cardi con la preparazione precedente, livellate la superficie con un coltello e cospargete di pangrattato e formaggio grattugiato.

Innaffiate con dell'olio.

Scaldate il forno.

Infornate e lasciate cuocere fino a che sulla superficie si sarà formato uno strato gratinato.

Servite caldo o freddo.