

FLAN DI CARDI 1

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di cardi,
- 50 cl di latte,
- 80 g di burro,
- 80 g di farina,
- 1 uovo,
- 1 limone,
- formaggio parmigiano,
- 1 dado,
- sale,
- pepe.

Togliete i filamenti e lavate i cardi in acqua acidulata col limone.

Tagliateli a pezzi e fateli lessare in acqua bollente salata.

In ultimo aggiungete all'acqua un bicchiere di latte.

Scolateli e metteteli sul fuoco con un po' di burro, il dado e 1/2 bicchiere di latte.

Lasciateli insaporire, salateli e pepateli.

Preparate una besciamella con 60 g di burro, la farina e il latte restante, unitevi il parmigiano e quando è intiepidita aggiungete l'uovo.

Amalgamate i cardi alla besciamella, imburrate uno stampo, infarinatelo leggermente, versatevi il composto di cardi e passate in forno caldo per una ventina di minuti.