

TIMBALLO DI FOGLIE DI CARDI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di cardi
- 100 g di ricotta di capra
- maggiorana
- pangrattato
- 1/2 limone
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- 1 pizzico peperoncino in polvere

Private dei filamenti le foglie dei cardi, tagliatele a metà e lavatele accuratamente.

Lessatele quindi in acqua bollente salata e leggermente acidulata con succo di limone; scolatele quando saranno al dente e lasciatele asciugare stese su un canovaccio.

Lavorate la ricotta insieme con la maggiorana, sale e un pizzico di peperoncino in modo che gli ingredienti si amalgamino bene, quindi utilizzatela per farcire le foglie di cardo.

Disponetele poi in una pirofila da forno leggermente unta d'olio e cosparsa di pangrattato, condite con un filo d'olio e fate cuocere in forno caldo per 20 minuti.