

CARDI ALL'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cardi bianchi,
- 1 limone,
- 4 filetti d'acciuga,
- 1 spicchio d'aglio,
- burro,
- olio,
- sale.

Pulire i cardi, tagliarli a pezzi e metterli a bagno in acqua e limone.

In un tegame far sciogliere il burro con l'olio e l'aglio, unire i filetti d'acciuga spezzettati, far cuocere per pochi minuti e regolare di sale.

Mettere i cardi in un piatto da portata, condirli con la salsa preparata e servire.