
CARDONCELLI CACIO E UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 1,5 kg di cardì,
- 3 uova,
- 80 g di burro,
- sale,
- pepe,
- 100 g di parmigiano grattugiato.

Mondare, lavare i cardì e tenerli a bagno per un'ora cambiando l'acqua più volte.

Portare ad ebollizione una pentola di acqua salata e mettervi i cardì, coprire e cuocere per 15'.

Sgocciolarli bene e saltarli con il burro, quindi coprire e cuocere in forno a fuoco lento.

Sbattere le uova con il formaggio, sale e pepe.

Quando i cardì saranno teneri, versarvi le uova, mescolare e servire.