

## 404. CARDONI IN TEGLIA

I cardoni, detti volgarmente gobbi, per la loro affinità coi carciofi, si possono cucinare come questi (n. 246), se non che, dopo aver nettati bene i cardoni dai filamenti di cui è intessuta la parte esterna, si deve dar loro metà cottura in acqua salata, gettandoli subito dopo nell'acqua fresca, onde non anneriscano.

Tagliateli a pezzetti, infarinateli e quando l'olio comincia a bollire, buttateli giù e conditeli con sale e pepe. Le uova frullatele prima e aspettate di versarle quando i cardoni saranno rosolati da ambedue le parti.

Il cardone è un erbaggio sano, di facile digestione, rinfrescante, poco nutritivo ed insipido; perciò è bene dargli molto condimento, come è indicato al n. 407.

È poi tale la sua affinità coi carciofi, che sotterrando i fusti di quest'ultima pianta, quando non dà più frutti, si ottengono i così detti carducci.