

405. CARDONI IN UMIDO

Dopo averli lessati come i precedenti, metteteli in umido con un battutino d'aglio e prezzemolo; olio, sale e pepe. Se li desiderate più grati al gusto e di più bella apparenza, copriteli di una salsa d'uovo e limone quando sono già sul vassoio. Frullate qualche uovo con agro di limone, mettete il liquido al fuoco in una cazzarolina girando il mestolo, e versatelo quando comincia a condensarsi. Se non usate la salsa conditeli almeno con un pizzico di parmigiano.