



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cardi fritti



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella, carta assorbente**

Ingredienti

- 1 Kg di cardi
- 2 uova
- farina
- olio extravergine d'oliva
- 1 limone
- aglio
- sale

Preparazione Cardi fritti

Passo 1.

Pulite i cardi e metteteli in acqua e limone.

Passo 2.

Portate ad ebollizione dell'acqua salata in una pentola e mettete i cardi a bollire, quindi toglieteli dalla pentola e scolateli.

Passo 3.

Sbattete le uova con pepe ed un pizzico di sale.

Passo 4.

Passate i cardi nella farina e quindi nello sbattuto.

Passo 5.

Frigete quindi i cardi in olio bollente e disponeteli sulla carta assorbente affinché perdano l'olio in eccesso.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)