



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

Cardi al latte



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

3 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegamino, piatto da portata**

Ingredienti

- 800 g di cardi
- 2 limoni
- 1 l di latte
- 30 g di farina
- 40 g di burro
- 60 g di parmigiano grattugiato
- sale

Preparazione Cardi al latte

Passo 1.

Pulite i cardi privandoli dei filamenti, tagliateli a tocchetti e sfregate ogni tocchetto col succo di un limone.

Passo 2.

Versate abbondante acqua fredda in una casseruola, unitevi il succo di un limone, la farina e una presa di sale.

Passo 3.

Versatevi i cardi e fate cuocere per due ore.

Passo 4.

Fate fondere il burro in un tegame, aggiungete i cardi e fate rosolare, aggiungete poco latte alla volta fino a quando i cardi saranno teneri.

Passo 5.

Togliete il tegame dal fuoco, cospargete col parmigiano e coprite con un coperchio, lasciate riposare il tempo che il parmigiano si sciolga e servite.

Note

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