



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

Cardi alla Parmigiana



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 800 gr di Cardi
- 60 gr di Burro
- parmigiano
- 1 limone
- sale

Preparazione Cardi alla Parmigiana

Passo 1.

Pulite i cardi e tagliateli in pezzo da 5 cm circa.

Passo 2.

Metteteli in ammollo con acqua e succo di limone.

Passo 3.

Fateli bollire in acqua salata per una trentina di minuti.

Passo 4.

Imburrate una pirofila e disponetevi i cardi, quindi mettete sopra i cardi un po' di burro e del parmigiano grattugiato.

Passo 5.

Formate diversi strati con la stessa modalità.

Passo 6.

Fate cuocere in forno per una mezz'oretta circa.

Note

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