



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

## *Cardi alla brindisina*



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**25 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

### **Ingredienti**

- 1 kg di cardi
- acciughe sotto sale
- capperi
- olive nere
- pecorino grattugiato
- pangrattato
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- sale
- pepe

## **Preparazione Cardi alla brindisina**

### **Passo 1.**

Dopo aver pulito e tagliato i cardi a pezzi, fateli bollire scolandoli a metà cottura.

### **Passo 2.**

In una tortiera, disponete i cardi a strati, con le acciughe, i capperi, le olive e il prezzemolo.

### **Passo 3.**

Cospargete il tutto con una spruzzata di pecorino (o, se preferite, di parmigiano), con il pangrattato, il sale, il pepe e un filo di olio.

### **Passo 4.**

Fate cuocere in forno per circa 15 minuti alla temperatura di 220°.

### **Passo 5.**

La ricetta presenta anche una variante foggiana: i cardi, dopo essere stati lessati, sono ricoperti da uova sbattute mescolate con il pecorino.

## Note

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