

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cardi alla parmigiana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 cardo
parmigiano reggiano grattugiato
4 uova.

PREPARAZIONE

1 Pulire e lavare bene il cardo, tagliarlo in pezzi lunghi circa 10 cm e cuocerli in acqua bollente per 1 ora, scolarli e lasciarli asciugare, cospargerli di farina e farli rosolare in olio bollente.

Prendere una teglia da forno, ungerla, mettere uno strato di cardi, abbondante parmigiano reggiano grattugiato, dei pezzetti di burro e fare tanti strati e terminare con il parmigiano reggiano grattugiato, mettere in forno e cuocere per 30 minuti.

A pochi minuti dalla fine della cottura preparare le uova in camicia in acqua bollente con un pizzico di aceto, scolare le uova e stenderle sui cardi, mettere un attimo in forno e servire bene caldo.