

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Cardi fritti

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

CARDI 2 mazzi  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
UOVA 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
FARINA 40 gr  
SALE

### PREPARAZIONE

**1** Pulite i cardi conservandoli, una volta puliti, in acqua acidulata con limone affinché non anneriscano.

Intanto mettete sul fuoco una pentola con acqua e raggiunto il bollore salatela e lessatevi i cardi.

Raggiunto il giusto grado di cottura, scolate i cardi e fateli raffreddare.

Sbattete, intanto, le uova in una ciotola e conditele con sale e pepe.

Prendete a due a due i cardi lessati, strizzateli dall'acqua e passateli prima nella farina e poi nell'uovo.



- 2 Fate scaldare bene abbondante olio in una padella, quindi tuffatevi i cardi e fateli friggere fino a doratura.



**3** Trasferiteli su una carta assorbente per asciugarli dall'eccesso di olio e serviteli caldi.