

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.