

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Cardi gratinati al tartufo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [elevato](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



### INGREDIENTI

800 g di cardi  
tartufo  
3 uova  
1/2 bicchiere di besciamella  
4 cucchiari di formaggio grattugiato  
noce moscata  
4 cucchiari di succo di limone  
un cucchiario di farina  
20 gr di burro  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1** Pulire i cardi, tagliarli a pezzi di 6-7 centimetri, eliminare i filamenti. Immergerli in una ciotola di acqua fredda acidulata con due cucchiari di succo di limone perchè non anneriscano. Stemperare la farina con un po' di acqua fredda in una pentola, aggiungere il

rimanente succo di limone, riempire d'acqua, aggiungere un pizzico di sale e immergere i cardi fatti sgocciolare. Far bollire per 40 minuti. Scolare i cardi e sistemarli in una pirofila unta di burro. Sbattere in una ciotola le uova con il grana, un pizzico di noce moscata, la besciamella, il sale e il pepe, versare sopra ai cardi. Gratinare in forno a 180° per 5-7 minuti. Servire i cardi caldi dopo averli cosparsi con lamelle di tartufo bianco d'Alba.