

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di cardi

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

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



INGREDIENTI

- 1 grosso cardo gobbo
- 1 limone
- 2 spicchi di aglio
- 75 g di burro
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 4 uova
- fette di pane casereccio
- parmigiano grattugiato
- 1 dado per brodo

PREPARAZIONE

- 1 Ripulire con cura il "gobbo" togliendo le coste esterne più dure ed i filamenti. Tagliare a pezzi non molto grandi le coste e ponetele subito in acqua acidulata con aggiunti 2 cucchiaini di farina bianca ben sbattuta, per non farla annerire. Portate intanto ad ebollizione dell'acqua giustamente salata ed in questa lessati i cardi al dente. A questo punto, scolateli. Soffriggete intanto gli spicchi di aglio interi nell'olio e nel burro,

togliendoli come accennano a prendere colore. Aggiungete allora nel soffritto le coste di cardo in pezzi di due centimetri; mescolatele bene per farle insaporire e versate sul tutto 2 litri di brodo di pollo o di cappone o di tacchino. Aggiustate di sale nel corso della cottura e pepate. Battete ora le uova sul fondo della zuppiera con abbondante parmigiano e versate sopra la minestra cotta, mescolando bene. Se preferite, usate solo i tuorli e aggiungete alcuni cucchiaini di panna e di parmigiano grattugiato. Portatela subito in tavola e distribuitela nei singoli piatti dove saranno già state preparate alcune fette abbrustolite di pane casereccio, volendo, leggermente agliate.