

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cardi con le uova

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CARDI 500 gr

UOVA 2

PECORINO ROMANO 80 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino

da tè

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per friggere - 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Mondate e lessate i carducci in acqua bollente salata, quindi passateli nelle uova sbattute, amalgamate con il formaggio, il prezzemolo tritato, il pepe e il sale.



2 Frigete in olio bollente e servite caldo.

