

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cardi trippati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [130 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARDI 800 gr
BURRO 100 gr
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr
LIMONE 1
CIPOLLE 1
SALE

PREPARAZIONE

1 Togliete le costole più dure ai cardi e tagliate quelle tenere in pezzi di 7 cm circa. Pulite anche il cuore, eliminandone i filamenti e dividetelo in pezzi.

Strofinare il tutto con 1/2 limone e tuffare i pezzi di cardi in acqua acidula; mettere a cuocere i cardi in acqua leggermente salata a fuoco basso per 2 ore, quindi sgocciolarli, farli freddare e asciugarli.

A parte, in un tegame, fate soffriggere il burro con la cipolla finemente tritata e sistemate i

cardi perchè si insaporiscano.



2 Serviteli spolverizzati con parmigiano.