

ZUPPE E MINESTRE

## Cardo in brodo

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il cardo **in brodo** sono un piatto molto consumato nel Centro Italia. Infatti si tratta di una tipica ricetta che ha largo utilizzo soprattutto in Abruzzo o in Molise, poiché è proprio qui che rappresentano uno dei piatti poveri legati alla tradizione contadina.

Fare questa ricetta è molto semplice. Se non li avete mai provati, ma siete curiosi, possiamo dirvi che come estetica ricordano molto i gambi di sedano ma come gusto assomigliano molto ai carciofi. Questa ricetta è decisamente interessante e non vi lascerà indifferenti una volta provata. Realizzatela seguendo il nostro semplice passo passo e fateci sapere soprattutto se è stata di vostro gradimento. Se amate questo tipo di verdura poi, provate anche i

cardi con le uova, sono buonissimi!

## INGREDIENTI

CARDI 500 gr

SUCCO DI LIMONE 2

FARINA 2 cucchiaini da tavola

UOVA 4

PARMIGIANO REGGIANO 250 gr

FEGATINO DI POLLO 2

BRODO DI CARNE 2,5 l

CARNE DI MAIALE 300 gr

PECORINO ROMANO 100 gr

UOVA 2

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta dei cardi in brodo, pulite i cardi ed immergeteli in acqua acidulata con succo di limone.

Dopo qualche ora lessateli in abbondante acqua acidulata con il restante succo di limone. Preparate le polpettine con la carne macinata, le uova, il formaggio e sale. Ora, con una frusta sbattete le uova, mescolandole al parmigiano grattugiato; poi, unite il composto ai pezzi di cardo, regolate di sale, quindi tuffate il tutto nel brodo caldo; calate le polpettine e, a piacere, la dadolata di fegatini di pollo, mescolate con un cucchiaio di legno più volte e portate a bollore.

## CONSIGLIO

È possibile consumare questa pietanza anche il giorno dopo?

Sì andrà benissimo, conservala in frigorifero.

**Ho comprato più cardi di ciò che mi servivano in realtà.**

Li hai mai provati fritti? Sono eccezionali!