

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Gambi di cardo

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 2 mazzi di gambi di ceardo
- 200g di mollica di pane raffermo sbriciolata
- 100g di pecorino grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo abbondante
- 2 uova
- 1 cucchiaio di polvere di peperone

### PREPARAZIONE

**1** Prendere i gambi di cardo, pulirli e tagliarli a tocchetti di 10-15cm di lunghezza, quindi lessarli in acqua salata.

Impastare la mollica di pane con le uova, il prezzemolo, il formaggio e l'aglio tagliato a fettine sottili.

Versare i cardoncelli lessati in una teglia oleata, quindi stendervi l'impasto, aggiungere la polvere di peperone, un filo d'olio e mettere in forno caldo per 15 minuti circa.