

ZUPPE E MINESTRE

## minestra di polpettine e cardi in brodo di cappone

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

1 cardo  
macinato di vitello  
3 - 4 uova  
pecorino  
abbondante parmigiano  
noce moscata  
1 limone  
brodo di cappone o di tacchino  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE



**2** Pulire e fare a tocchetti il cardo, lessarlo.



**3** Preparare un impasto con la carne macinata, 2 uova, pecorino, parmigiano, noce moscata, sale.



4 Fare delle polpettine grandi come nocciole e friggerle poche alla volta.



5 A questo punto unire il cardo e le polpettine al brodo di cappone o tacchino, filtrato e fatto bollire almeno 15 minuti.

Nel frattempo sbattere 2 uova con parmigiano, scorza e succo di mezzo limone.



**6** Versare le uova nella minestra e mescolare con una forchetta, a formare una stracciatella.



**7** Lasciare 2-3 minuti a sobbollire, quindi servire nelle fondine.



NOTE