

ANTIPASTI E SNACK

Sformato di cardi

di: *gattino2*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 cardo di circa 1 kg
50 g parmigiano
2 uova
1 limone
2 spicchi di aglio
2 foglie di salvia
20 g di burro
sale
pepe
pane grattato.

PER LA BESCIAMELLE

500 cl di latte
50 g di burro
50 g di farina
sale
noce noscata.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare bene le coste del cardo, tagliarle e metterle a cuocere in acqua bollente acidulata con il succo di limone, per far rimanere bianche le coste. Scolarle quando saranno diventate tenere.



- 2 Nel frattempo preparare la besciamelle mettendo a soffriggere il burro e la farina, quando la farina avra' assunto un colore nocciola, aggiungere il latte, mescolare bene, salare, aggiungere la noce moscata, e portare a bollore sempre mescolando.

Mettere i cardo in una pentola, aggiungere il burro, uno spicchio d'aglio, la salvia, il sale e il pepe e fare evaporare quel po' di acqua che e' rimasta all'interno delle coste. Aggiungere la besciamelle e frullare tutto.



3 Far freddare poi aggiungere le uova e il parmigiano, amalgamare bene.

Ungere uno stampo a ciambella con il burro e spolverare con il pane grattato.



4 Disporre l'impasto nello stampo e infornare a 180° per 30 minuti circa.



5 Sformare e decorare a piacere.

