

CONTORNI

Cardi ripieni alla genovese

Tradizione: Provincia di Genova, Liguria

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 45 min

Ingredienti per 6 persone

Cardi	2000 g
Succo di limone	
Uova	4
Latte cagliato	200 g
Formaggio parmigiano grattugiato	200 g
Pangrattato	
Aglio	1 spicchio
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Eliminate le foglie esterne dure e rovinare a due cardi bianchi e spuntateli in modo da lasciare loro una lunghezza di 30 cm circa.
- 2 Staccate tutte le altre costole lasciando solamente il cuore centrale e ritagliate queste costole in pezzetti di circa 5 cm. Eliminate anche i filamenti.
- 3 Passate le costole a pezzi in acqua acidulata con un po' di succo di limone. Mettete in un tegame un po' di olio di oliva e unitevi i cardi ben risciacquati e asciugati.
- 4 Coprite il tegame e lasciate cuocere lentamente per circa un'ora, bagnando con acqua calda di tanto in tanto. Trascorsa un'ora di cottura, toglieteli con una schiumarola e posateli su un altro tegame con olio.
- 5 Nel frattempo preparate la farcia: eliminate la parte legnosa ai due cuori di cardo tenuti da parte, tagliateli a fette sottilissime e lasciate cuocere a fuoco molto moderato in un recipiente con poco olio, sale e pepe, per circa trenta minuti.
- 6 Togliete dal fuoco e aggiungete ai cuori di cardo uno spicchio di aglio mondato e tritato, le uova sbattute, il latte cagliato ben scolato, il parmigiano grattugiato.

- 7 Assaggiare e, se necessario, salare. Mescolare. Ricoprire i cardi con la preparazione precedente, livellare la superficie con un coltello e cospargere di pangrattato e formaggio grattugiato.
- 8 Innaffiare con dell'olio. Scaldare il forno. Infornare e lasciare cuocere fino a che sulla superficie si sarà formato uno strato gratinato. Servire caldo o freddo.