

CONTORNI

Flan di cardi (versione 2)

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

30 min

Ingredienti per 6 persone

Cardi	600 g
Uova	4
Formaggio parmigiano grattugiato	100 g
Burro	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Lavate bene i cardi, fateli a pezzi allontanando i filamenti (la varietà migliore è chiamata Gobbo di Vaccheria) e poi lessateli in abbondante acqua per dieci-quindici minuti.
- 2 Lasciateli raffreddare e tagliateli finemente con la mezzaluna. Fateli quindi insaporire nel burro in una padella a fuoco moderato; aggiustate di sale.
- 3 Dopodichè versateli in una terrina, aggiungete il parmigiano grattugiato, amalgamate e poi incorporate i tuorli delle quattro uova. A parte montate a neve i bianchi e quindi uniteli al composto.
- 4 Pepate, amalgamate ancora, ed infine versate in una forma da budino o in formine monodose imburrate.
- 5 Fate cuocere in forno a bagnomaria a 180 gradi per un trentina di minuti, controllando la cottura con un coltello: la lamina deve fuoriuscire asciutta a flan cotto.
- 6 Servitelo caldo irrorato di bagna caoda. Vino consigliato: Dolcetto d'Alba.