

CARDI GRADINATI



INGREDIENTI

- 1 kg di cardí
- 100 gr. Parmigiano grattugiato
- Burro
- Pan grattato
- Sale fino
- Pepe
- 2 limoni

PER LA BESCIAMELLA

- 500 g Latte
- 50 g Burro
- 45 g Farina 00
- noce moscata
- Pepe nero
- Sale fino



PREPARAZIONE

Si comincia con la pulizia dei cardí: separate tutte le coste, privatele dei filamenti e tagliatele a pezzi di lunghi 10/15 cm. Mettete i pezzi di cardo man mano che li tagliate in una ciotola con acqua e limone.

Il cardo ha il sapore che ricorda molto il carciofo, e, come esso, tende ad annerire quindi meglio utilizzate il limone. Vi consigliamo di strofinarvi anche le mani all'inizio della fase di pulizia così non vi si anneriscono.

Lessate i pezzi di cardo in acqua salata, scolateli e lasciate raffreddare un po'.

Preparate la besciamella ed affumicatela a freddo.

Imburrate una teglia o pirofila da forno ed aggiungete un velo di pan grattato poi mettete in fila i cardí creando uno strato omogeneo. Aggiungete uno strato di parmigiano e la besciamella. Formate un secondo strato di cardí e ancora parmigiano e besciamella. Stendete ancora un velo di pan grattato e parmigiano e siete pronti per una cottura indiretta nel vostro barbecue a circa 180°.

