



CARDI E FUNGHI - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

contorno - cardi - funghi

1 kg di cardi  
100 gr di funghi champignon  
2 uova  
80 gr di mollica di pane ammollata nel latte  
2 cipolle  
1 spicchio di aglio  
succo di limone  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
80 gr di fontina tagliata a dadini  
olio d'oliva  
sale, pepe

Dopo aver pulito i cardi, affettarli e immergerli in una ciotola con acqua e limone per non farli annerire.  
Intanto pulire i funghi e tagliarli a fettine.

In una pirofila far appassire in 4 cucchiai di olio le cipolle tritate con l'aglio e, prima che imbrioniscano, aggiungere i cardi scolati e cuocere per circa 30 minuti, sul gas, a fuoco lento, aggiungendo mezzo bicchiere di acqua tiepida, sale e pepe.

Quando i cardi saranno cotti aggiungere i funghi, la mollica di pane ben strizzata, il prezzemolo e proseguire la cottura finchè non sarà tutto ben addensato.

Togliere la pirofila dal fuoco, incorporare al composto le uova sbattute e la fontina mescolando per amalgamare bene gli ingredienti.

Quindi finire la cottura sotto il grill del forno per qualche minuto per gratinare la superficie.

La ricetta l'ho trovata su "Le verdure specialmente" della Fabbri editori.