



Cardi al forno - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

Contorni caldi - prosciutto cotto - caciocavallo

cardi numero a piacere

prosciutto cotto a bastoncini

caciocavallo fresco a bastoncini

pangrattato aromatizzato con formaggio gratt., prezzemolo, sale pepe,

pastella di acqua e farina , oppure per la panatura usare le uova sbattute

pulire i cardi togliendo le parti più dure, i filamenti , lessarli con acqua e limone e poco sale , scolarli e farli raffreddare, all'interno delle coste mettere il prosciutto e il formaggio , stringerli con le mani per non fare cadere il ripieno, passarli nella pastella e poi nel pangrattato.

sistemarli su una teglia con carta forno e un filino di olio.

a forno a 200° fino a doratura , girarli e fate dorare l'altro lato.

