



Clafoutis di cardi - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

Contorni caldi - prezzemolo

La ricetta è del "cucchiaino d'argento" e nasce come clafoutis di carciofi, ma io l'ho adattata cambiando solo l'ingrediente principale. Il resto è fedele passo passo.

Ingredienti

le coste di 2 grandi cardi bolliti/6 carciofi

90 grammi di farina

400 cc di latte

3 uova

burro, prezzemolo, sale, pepe

Disporre le coste dei cardi in una pirofila imburrata oppure i carciofi crudi tagliati a lamelle. Versarvi sopra la pastella ottenuta amalgamando bene con le fruste: la farina con un uovo per volta e poi diluita col latte aggiunto a poco a poco e condita col prezzemolo, il sale e il pepe. Riscaldare il forno e infornare a 180° per mezz'ora.

