

# Cardi gratinati

## Sintesi

- Tempo: 1 ora e mezza
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 4 persone

## Ingredienti

- 1 cespo di cardo
- Besciamella
- 4 acciughe
- 40 gr di parmigiano reggiano
- Burro qb

## Ingredienti per la besciamella

- 300 ml di latte
- 20 gr farina
- Sale
- Noce moscata
- 4 acciughe

## Procedimento

- Tagliare l'estremità
- Separare le costole e togliere i filamenti
- Tagliare in pezzi di 15/20 cm
- Cuocere in acqua salata con 1 cucchiaio di latte o di farina o, in pentola a pressione per 15 minuti
- Preparare la besciamella seguendo la ricetta, aggiungere le acciughe
- Imburrare una pirofila
- Mettere uno strato di cardi
- Ricoprire con la besciamella e parmigiano reggiano grattugiato
- Mettere dei fiocchetti di burro
- Cuocere in forno a 200° per 30/40 minuti fino a quando la superficie appare dorata