

CARDONE

Ingredienti: 2,5 l di brodo di pollo, 400 g di pollo, 1 kg di cardi, 4 uova, 60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, sale fino q.b., pepe nero q.b., limone.

Per le polpette: 250 g di macinato di vitello, 1 uovo, 20 g di pangrattato, 10 g di Parmigiano Reggiano, sale fino q.b., pepe nero q.b.

Procedimento: Mettete a cuocere il pollo. Mentre cuoce, pulite il cardo eliminando le coste esterne più dure, lavatele, eliminate eventuali filamenti, tagliatele a piccoli pezzi e immergetele in acqua fredda, dove avete spremuto precedentemente un limone, così da evitare che anneriscano. In una terrina mescolate macinato, sale, pepe, parmigiano grattugiato, pangrattato e le uova leggermente battute, amalgamate bene il tutto, formate le polpette e conservatele in frigorifero coperte con pellicola. Togliete il pollo dal brodo e fateci cuocere le polpette per 10-15 minuti, unite i pezzi di cardo ben scolati e cuocete per altri 15-20 minuti. Con le mani sfilacciate il pollo

a piccoli pezzi e unitelo al resto. Rompete le uova unendo un po' di sale e parmigiano, versatele nella pentola e cuocete per altri 7-8 minuti, mescolando di tanto in tanto. Assaggiate la cottura e servite caldo. Può essere conservato per uno o due giorni in frigo.