

# CARDI FRITTI

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

- kg. 1 di cardi
- 150 grammi di farina
- Olio di oliva
- sale

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI  
PIATTI](#)

## Preparazione

- Pulite i cardi, lavateli, tagliateli a pezzi della stessa misura, metiteli a bagno in acqua e limone per una mezz'ora,
- Trascorso questo tempo lessateli in acqua salata per un'ora e mezza circa, dopo metteteli a scolare
- Mettete la farina in un piatto, aggiungete un pizzico di sale ed infarinate bene i cardi
- in una padella mettete abbondante olio, fatelo riscaldare e disponeteci sopra i cardi e fateli dorare da ambo i lati
- serviteli sia freddi che caldi



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)