

COME CUCINARE IL CARDO BOLOGNESE

(Ricette fornite dalla signora Gualandi -Azienda Agricola Gualandi Mauro- Ozzano Emilia)

Il cardo va prima pulito , lavato e tolto dai fili della prima pellicina (tipo come si fa con il sedano da pinzimonio), infatti si lo può anche mangiare crudo con olio e sale oppure se lo si vuole cuocere (dopo averlo sempre pulito) va bollito circa 30 min con acqua e il succo di limone.

Una volta scolato si può decidere come farlo.

Io ho fatto 3 ricette

1) **Cardo con salciccia**

ingredienti

cardo

cipolla

passata di pomodoro

salciccia

sale qb

Si taglia una cipolla e si fa soffriggere con olio d'extra vergine d'oliva, poi si aggiunge la passata di pomodoro , la salciccia tagliata a pezzetti e il cardo e il sale qb

Si fa cuocere tutto insieme per altri 20/30 min

2) **Cardo con besciamella**

ingredienti

cardo

besciamella

parmigiano reggiano

burro

sale qb

In una pirofila si stende il burro morbido, ci si adagia il cardo (sempre precedentemente cotto) e si copre tutto il fondo con uno strato spesso di cardo(tipo come fare le lasagne) e il sale.

Si prepara la besciamella e la si stende sui cardo fino a coprirli .

Mettere la pirofila nel forno già preriscaldato circa 20 min.

Appena sfornati si aggiunge il parmigiano

3) **Cardo con pollo**

ingredienti

cardo

petti di pollo

mortadella

Si macinano la carne e la mortadella insieme aggiungendo del parmigiano, sale e 1 uovo. Poi si preparano delle piccole polpettine.

In una pentola facciamo soffriggere 1 cipolla con olio extra vergine d'oliva.

Appena la cipolla è dorata si aggiungono le polpette mescolando velocemente , poi mettiamo del brodo vegetale si porta ed ebollizione e alla fine aggiungiamo il cardo.

Si fa cuocere tutto insieme per circa 30 min

Il cardo può anche essere preparato in umido con l'anguilla. E' tradizione della nostra famiglia mangiarlo alla vigilia di Natale.

Il cardo può essere anche impanato e fritto (sempre prima pulito lavato e bollito)