



Cardi al forno - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Facile e veloce:

pulire i cardi e bollirli in acqua salata. Scolarli e scegliere per dimensioni le coppie di coste in mezzo alle quali metteremo un bastoncino di formaggio filante (io uso come sempre il caciocavallo fresco). Chiudere e panare in olio e pangrattato. Infornare a 210° per 30 minuti finchè dorano.



Antipasto - contorno vegetariano

[Vai alla discussione sul forum](#)