



Gambi di cardo saltati in padella

Ingredienti

6 foglie di cardo

1 cipolla

3 spicchi di aglio

200 cc di salsa di pomodoro

olio extra vergine

sale

odori a piacere (rosmarino, salvia timo)

Bollire le foglie di cardo tagliate a pezzi fino a metà cottura e scolarle bene dall'acqua di cottura.

Mettere in padella l'olio, l'aglio schiacciato la cipolla affettata a rosolare per alcuni minuti

Aggiungere gli odori e il cardo tagliato trasversalmente molto sottile , fare cuocere a fuoco lento per 10 minuti, poi aggiungere la passata.

Continuare la cottura fino a che il cardo sia abbastanza tenero, ma non spappolato.

Controllare il sale.

Servire come contorno di carne arrosto o ai ferri