



Gambi di Cardo al Sugo

Ingredienti

6 coste di cardo
1 cipolla
100 gr. di salsa di pomodoro
Olio
Sale
rosmarino
salvia
timo
origano

Una ricetta per il recupero delle foglie esterne del cardo, un po' verdi e dure che rimangono quando si utilizza la parte bianca per il pinzimonio.

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 e 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 di pomodoro.

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

Controllare il sale e servire come contorno di carne arrosto o ai ferri.