

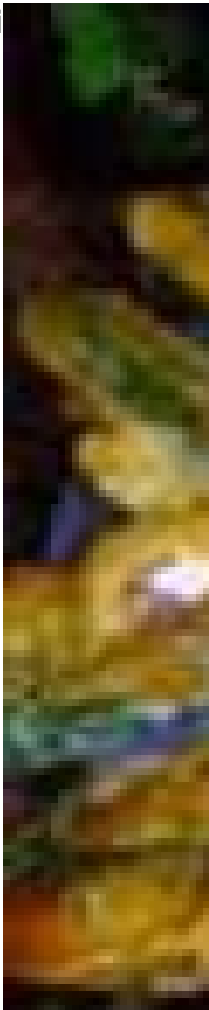
Cardi Fritti

Scritto da Totò Mirabile

Lunedì 19 Marzo 2012 19:08 - Ultimo aggiornamento Lunedì 19 Marzo 2012 19:13

Desiderando la Pasqua 19 marzo 2012 FESTINO DI SAN GIUSEPPE:Le 100 pietanze degli altari

I cardi fritti



I cardi fritti si fanno in pastella e sono uno dei piatti che costituiscono una delle cento pietanze che formano le portate offerte ai santi quando ogni anno si allestiscono gli altari in onore a San Giuseppe. Ecco come vanno preparati: pulire i cardi, lavarli e tenerli in acqua per circa mezz'ora insieme ad alcuni limoni tagliati a metà.

Scolarli e lessarli per un'ora circa.

Sbattere un paio di uova ed aggiungere della farina, un pizzico di sale in un recipiente, aggiungendo di tanto in tanto dell'acqua fino ad ottenere una pastella non troppo densa. Scolare i cardi, tagliarli a pezzi e immergerli nella pastella, passandoli subito in padella, ma pochi per volta, con abbondante olio già caldo.

Sgocciolarli su carta assorbente e servirli in un piatto di portata dopo avergli dato una spruzzatina di sale.