

SFORMATO DI CARDI IN BAGNA CAODA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
1 KG.	Cardi
200 gr.	Grana padano
4	Uova
½ litro	Latte
40 gr.	Farina
40 gr.	burro
2	teste d'aglio
Un bicchiere	Olio d'oliva
50 gr.	burro
12	acciughe
	Sale, pepe

PREPARAZIONE:

PER LO SFORMATO.

Fate lessare un chilo di cardi in acqua e latte bollenti, scolateli e passateli al tritacarne; quindi, dopo aver eliminato l'acqua in eccesso dalla purea ottenuta con un canovaccio, unite 200 gr. Di formaggio grana padano, sale, pepe la besciamella (precedentemente preparata con mezzo litro di latte, 40 gr. di farina e 40 gr. di burro) e quattro uova. Imburrate uno stampo e cospargete con pane grattugiato. Versate il composto e cuocete a bagnomaria a 180 gradi.

PER LA BAGNA CAODA.

Pelate due teste d'aglio e lessate gli spicchi in acqua e latte; quando saranno cotti, scolateli e passateli al setaccio. Versate la purea ottenuta in un tegame di coccio unendo un bicchiere di olio di oliva, 50 gr. di burro e dodici acciughe.

Cuocete molto lentamente, avendo cura di non far soffriggere l'olio fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati. Servite lo sformato presentandolo su un piatto di portata coprendolo con la bagna caoda.