

## **CARDI ALL'ACCIUGA**

Contorno per 4 persone

INGREDIENTI - 2 Cardi Bianchi - 1 Limone - 4 Filetti D'acciughe - 1 Spicchio Aglio - Burro - Olio D'oliva - Sale

Pulire i cardi, tagliarli a pezzi e metterli a bagno in acqua e limone. In un tegame far sciogliere il burro con l'olio e l'aglio, unire i filetti d'acciughe spezzettati, far cuocere per pochi minuti e regolare di sale. Mettere i cardi in un piatto da portata, condirli con la salsa preparata e servire.