

# Cardo con acciughe e pinoli

---



 Per 4

## Ingredienti

1 cardo  
1 limone  
1-2 spicchi d'aglio  
7-8 filetti di acciughe  
una manciata di pinoli  
sale e olio extravergine di oliva  
un pizzico di pepe  
prezzemolo tritato

## Procedimento

Eliminare le coste esterne più filamentose del cardo, poi spuntare, tagliare a pezzetti e immergere in acqua fredda acidulata con il succo di mezzo limone.

Sciacquare e lessare il cardo in acqua con il succo dell'altro mezzo limone per circa 40 minuti, dopodiché scolare. Passare in padella con l'aglio, l'olio, il sale e i filetti di acciughe, aggiungere qualche cucchiaio di acqua di cottura se dovessero risultare ancora duri e lasciare cuocere per altri 15-20 minuti. Nel frattempo tostare i pinoli in un padellino antiaderente e tritare il prezzemolo. A fine cottura aggiungere i pinoli e il prezzemolo tritato e servire.