



Pronto in: 4:00 [h:mm]



Persone 6



Light?



Sì No



Difficoltà



Voto



Preferibile un polletto RUSPANTE, in modo che non si sfibri durante la cottura



Cottura e/o raffreddamento 4:00

Preparazione

Ingredienti

500g di cardi (preferibilmente già pulito e tagliati a pezzettini di 1cm)

500g di macinato (preferibilmente 250g di manzo ed 250g di suino)

3 uova

1 limone

1/2 pollo o gallina per il brodo

1 sedano

1 cipolla

1 carota

3g di sale, minimo

50g parmigiano

50g di mollica di pane

10g di pinoli

Zuppe 084

Procedimento

Preparare un brodo classico, in una pentola grande utilizzando il mezzo pollo, il sedano, la cipolla, la carota ed il sale. Cuocere per circa 2 ore e 30 minuti. (Circa 4 litri d'acqua)

Preparare le polpettine, massimo 1 cm di diametro, utilizzando il macinato, la mollica di pane ed il parmigiano [la frittura delle polpettine non è obbligatoria]

Immergere il cardone pulito e tagliato a pezzettini per 30 minuti in acqua fredda con 2 limoni tagliati a pezzi (toglie un po' d'amaro dal cardone)

In un'altra pentola portare l'acqua a bollire, aggiungerci il cardone e lasciar cuocere per circa 20 minuti, deve risultare morbido in superficie, e leggermente croccante l'interno.

Scolare il cardone e lasciarlo in acqua fredda per 15 minuti

Filtrare il brodo, spezzettare la carne aggiungendola al brodo filtrato e far bollire il tutto

Scaldare leggermente il cardone ed aggiungerlo al brodo bollente per circa 30 minuti

Aggiungere le polpettine ed i pinoli al brodo e lasciar bollire per altri 20 minuti

Sbattere le uova, come per una frittata, ma senza aggiungere sale

Mentre il brodo bolle, versare le uova sbattute e girare il brodo, in modo da formare una stracciatella

Lasciar cuocere per altri 5 minuti prima di spegnere.

La più classica pietanza natalizia sannita è pronta!

Versare nei piatti e cospargere di parmigiano

