

Orecchiette con crema di cardi e salsiccia

Autore:

Data: 20 Gennaio 2017



Prepariamo queste favolose **orecchiette con crema di cardi e salsiccia**.

Ricetta

1. Pulite i cardi
2. Separate le coste dal cespo, tagliatele in pezzi lunghi e togliete i filamenti
3. Immergete le coste pulite in una ciotola in acqua con succo di limone
4. Fate cuocere i cardi in abbondante acqua bollente leggermente salata per 25 minuti
5. Scolateli tenendo da parte un mestolo di acqua di cottura
6. Tritate lo scalogno e mettetelo in una padella dai bordi alti con l'olio e fatelo imbiondire
7. Aggiungete i cardi salate e pepate
8. Fate cuocere 10 minuti circa unendo acqua se necessario
9. Incorporate il latte e fatelo mescolare quasi del tutto mescolando
10. Al termine frullate i cardi fino ad ottenere una crema
11. Aggiungete il parmigiano e amalgamate

12. Sgranate e saltate la salsiccia a pezzetti e fatela rosolare in una padella antiaderente, mescolando senza aggiunta di grassi
13. Cuocete le orecchiette al dente, conditele con la crema di cardi e la salsiccia amalgamando bene il tutto e servite.

Leggi anche:

[Orecchiette di grano arso alla cardinale](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/orecchiette-con-crema-di-cardi-e-salsiccia/>

Generato il 19/04/2025