

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 21:45  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/cardos-a-la-parmesana.html>

---

## Cardos a la parmesana

### INGREDIENTES

Cardos 1,5 kilo  
Mantequilla  
Queso Parmesano 300 grs  
Limón  
Calabaza 1 trozo  
Aceite

### PREPARACIÓN

Lavar y pelar los cardos, quitarles las hojas más duras y cortarlos en pedacitos de 5-6 cm de largo.

Ponerlos en una cazuela con el agua y el zumo de medio limón.

Hervir los cardos 30 minutos en abundante agua salada y con el zumo de medio limón para que se mantengan blancos.

Cuando los cardos estén cocidos, escurrirlos. Untar con la mantequilla las paredes y el fondo de la cazuela, poner una capa de cardos en el fondo, distribuir algunos pedacitos de mantequilla y espolvorear con el Parmesano rallado. Hacer otras capas hasta terminar los ingredientes.

Hornear media hora y servirlos.