

## Cardi con gamberi e menta



## INGREDIENTI

### Dosi per 4 persone:

500 g di cardi sbiancati  
(sbollentati in acqua,  
farina e limone)  
un bicchiere di Marsala  
1 cipolla  
200 g di gamberi  
sgusciati  
1 rametto di menta  
brodo di pesce  
(preparato con le teste  
dei gamberi, carota,  
sedano e cipolla)  
50 g di *Primo Sale*  
*Germani*  
5 cucchiaini d'olio  
extravergine d'oliva  
sale e pepe

## PREPARAZIONE

Soffriggere la cipolla tagliata a lamine fino a quando prende colore.

Aggiungere i cardi sbiancati, il bicchiere di Marsala, le foglie di menta e il brodo di pesce.

Portare a bollore, aggiungere i gamberi, aggiustare di sale, pepe e cubetti di *Primo Sale*.

Disporre in una pirofila e gratinare in forno alcuni minuti.

Servire caldo.

BUON APPETITO

