

Cardi in pastella, ricetta autentica siciliana: con un antipasto così, è sempre festa

Autore: Redazione

Data: 28 Dicembre 2021



Non dire “cardo” se non ce l’hai... **in pastella!** In Sicilia, quella dei **cardi in pastella** è una ricetta più che tradizionale. È un’usanza, un piatto che non può mancare in tavola durante le **festività natalizie**. Il mese di dicembre è all’insegna di questo antipasto e, anche fino all’Epifania, ogni occasione è buona per proporlo. Ma come si fa? Lo scopriamo subito.

Ricetta tipica dei cardi in pastella

Quando i cardi sono di stagione, si può preparare un **antipasto** sfizioso e croccante. Si tratta di una **tipica ricetta siciliana**, legata in particolare alle festività del [mese di dicembre](#). I cardi cucinati in questo modo vengono anche venduti nelle **friggitorie**, come specialità dello **street food**. Ovviamente la scelta della materia prima è fondamentale, ma questo è solo il primo passo per cucinare i **cardi siciliani in pastella**. Procediamo con ordine, dunque, e non perdiamoci in

chiacchiere.

La cucina della nostra isola è ricca di [antipasti](#) tanto semplici quanto sfiziosi. Diciamoci la verità: quando si parla di frittura, l'isola non conosce avversari ed è in grado di proporre **ricette** davvero irresistibili.

I **cardi in pastella** sono una di quelle ricette. Vengono cucinati, da tradizione, nel **mese di dicembre**, a cominciare dalla Festa dell'Immacolata e le festività natalizie. Il **cardo** è un ortaggio che appartiene alla stessa famiglia del carciofo. Ha, infatti, alcuni punti in comune con i carciofi, sia a livello estetico che nutrizionale.

Coltivato già ai tempi dei Romani, cresce in vari tipi di terreno e nelle zone dal clima mite, dove è raccolto da fine settembre ai primi giorni di febbraio. Si presta a diverse modalità di cottura e si può servire **fritto**, ma anche lessato, bollito o in forma di sformato. In Sicilia, i cardi in pastella sono anche una specialità dello [street food](#). Si trovano in **friggitoria**, caldi e croccanti. Se volete provare a farli in casa, ecco la ricetta. Vi servirà un po' di tempo, poiché vanno mondati e privati dei filamenti delle coste.

La parte della pulizia dei cardi è sicuramente la più fastidiosa. I tempi di lessatura possono variare, poiché dipendono dal tipo di cardo, quindi non c'è un unico standard. Potreste anche trovarne alcuni particolarmente resistenti! Provate a farvi consigliare dal vostro rivenditore di fiducia.

Come fare i cardi in pastella

Ingredienti per 4 persone

- 4 cardi;
- 1 limone;
- 300 g di farina 00;
- 1\2 bustina lievito istantaneo per pizze salate;
- 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva;
- Acqua tiepida;
- Sale;
- Olio per friggere.

Procedimento

1. Per fare i cardi di pastella, dovete anzitutto mondare i cardi togliendo le parti dure e i filamenti.
2. Immergeteli in acqua con succo di limone e sciacquare bene.
3. Lessateli in acqua con pochissimo sale, sino a che saranno teneri.
4. Scolateli e mettere da parte.
5. Nel frattempo, preparate la pastella con la farina, il lievito, l'olio d'oliva e un pizzico di sale
6. Mescolate bene con una frusta sino a che la pastella non risulti sarà liscia e fluida.
7. Tagliate a metà, per la lunghezza, i cardi.
8. Passateli nella pastella e frigeteli in abbondante olio di semi.
9. Scolate su carta assorbente e servite caldi.

Buon appetito! – Foto: [Alpha](#) – [Licenza](#).

Generato il 14/05/2025