



## CARDO MARIANO

(Silybum marianum)



### DESCRIZIONE



#### Coltivazione

Predilige terreni ricchi di sostanza organica, ben drenati e soleggiati. Le piante vanno annaffiate solo quando il terreno è completamente asciutto.



#### Raccolta e conservazione

Tutte le parti sono commestibili. Le foglie raccolte, vanno messe ad essiccare in un luogo ombroso e arieggiato; infine si conservano in sacchetti di carta o in barattoli.



#### Uso in cucina

I cardi cotti possono essere conditi all'insalata, saltati in padella, gratinati al forno o usati come ripieno per torte salate. Gli steli fioriti possono essere bolliti come gli asparagi.