

## **SALSICCOTTO FIORITO**

### **ai fiori di pesco**

#### **Ingredienti**

*1 fetta di fesa di vitello (o di tacchino) da 800 gr.  
300 g polpa di maiale macinata,  
100 g pancetta a dadini, mezzo panino ammollato, 1 uovo,  
1 bicchierino di brandy, parmigiano grattugiato, 1 cipolla,  
1 spicchio d'aglio, 150 g maionese, 2 manciate fiori di pesco, abbondante  
prezzemolo, 4 cucchiaini di panna, salsa worcester, olio, sale, pepe.*



#### **Procedimento:**

Battete la carne, salate e pepate. Stufate la cipolla e lo spicchio d'aglio tritati con 2 cucchiaini di olio, unite la pancetta e il maiale, **una manciata di fiori di pesco** e il brandy, salate e pepate. Quando il liquore è evaporato spegnete, lasciate intiepidire, unite il panino strizzato e sbriciolato, 3 cucchiaini di parmigiano, l'uovo, regolate di sale e pepe e amalgamate perfettamente. Spalmate la farcia sulla fetta di carne, arrotolatela, legatela con spago da cucina, avvolgete prima in carta da forno poi in carta d'alluminio chiudendo bene le estremità, passate in forno preriscaldato a 200° per un'ora. Nel frattempo preparate la salsa mescolando alla maionese la panna leggermente montata, il prezzemolo e i fiori di pesco rimasti tritati insieme grossolanamente, uno spruzzo di worcester, regolate di sale e pepe. Servite il salsicciotto a temperatura ambiente, tagliato a fette sottili e accompagnato dalla salsa.

**VARIANTE:** potete servire il salsicciotto freddo, tagliato a fette sottili velate con gelatina, accompagnando con cubetti di gelatina in cui avrete messo fiori di pesco o margherite.