

RAGÙ DI CARNE ai FIORI



Preparare un normale ragù di carne, al quale **unirete i petali di un girasole, di una rosa e di un garofano** una decina di minuti prima che la cottura sia ultimata. Poi, condite pasta o riso.

Petti di pollo al pesco



Tagliare a fettine sottilissime due petti di pollo e infarinarle. Sciogliere in una larga padella circa 30 grammi di burro e unire 4 cucchiari di olio d'oliva. Mettere in padella, poche per volta, le fettine di pollo e farle colorire da entrambi i lati. Versare mezzo bicchiere di vino bianco secco e 2 o 3 cucchiari di liquore alla pesca. Far evaporare per qualche minuto e poi aggiungere mezzo bicchiere di acqua calda in cui si sarà fatto sciogliere mezzo dado. Coprire e far cuocere a fuoco bassissimo per altri 10 minuti finchè il sugo si sarà addensato. Al momento di portare in tavola distribuire sulla carne una manciata di petali di fiori di pesco. Accompagnare con riso pilaf o purè di patate