

# SCALOPPINE FIORITE

## ai fiori di Pesco

**Ingredienti** per 4 persone:  
6 fettine di carne da circa 1 etto  
(oppure petti di pollo battuti),  
½ bicchiere vino bianco secco,  
½ bicchierino grappa alla pesca,  
50 g burro, farina bianca,  
**1 manciata fiori di pesco**,  
sale, pepe.



### **Procedimento:**

infarinare accuratamente le scaloppine, rosolatele velocemente nel burro da entrambe le parti. Quando hanno preso colore bagnatele con il vino e il liquore, salate e pepate, quando la salsa si è addensata trasferite le scaloppine nei piatti decorando con i fiori di pesco e servite.

*VARIANTE: invece dei fiori di pesco potete usare dei **nasturzi***