

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:

infarinate 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***