

## GIRASOLI DI COTECHINO

---



### INGREDIENTI

1 Cotechino cotto;  
1 confezione di base per pizza;  
Semi di sesamo q.b.;  
Olio di semi q.b.

### PROCEDIMENTO:

Privare il cotechino del budello e tagliarlo a fette spesse. Stendere la base della pizza su un piano da lavoro e ricavare dei dischi che abbiano una circonferenza più grande della fetta di cotechino. Disporre una fetta di cotechino al centro del disco, spolverare con qualche seme di sesamo e sovrapporre un altro disco di pizza. Esercitare una leggera pressione per far uscire l'aria, premere con le dita attorno la fetta di cotechino per sigillare il bordo. Pizzicarlo per dare forma al girasole. In una pentola riscaldare una quantità adeguata di olio per effettuare una frittura in immersione con MCS. Una volta caldo, immergere i girasoli e friggerli a fiamma viva con MCS, fino a doratura desiderata. Adagiarli su carta assorbente cospargerli con i semi di sesamo e servire caldi.

Lorena Vecchini