



DIC20 | Arrosto di pesce spada e mazzancolle

Scritto da Fabiana Romanutti. Inserito in Ricette dello chef



Una proposta forse fuori stagione ma ricca di suggerimenti utili e decisamente bella da vedere. Il titolo completo della ricetta dello chef calabrese Filippo Cogliandro è: Arrosto di Pesce Spada dello Stretto di Messina e Mazzancolle Mediterranee al Pistacchio, ai Sesami al Riso soffiato e Lampone.

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di Pesce Spada tagliato a fette da 250 grammi cad
12 Mazzancolle Mediterranee
Polvere di Pistacchio q.b.
Sesami sgusciati q.b.
Polvere di Riso soffiato e Lampone q.b.
olio extravergine di Oliva Aspromontano
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Dividere ogni fetta di Pesce Spada in tre parti uguali.
Sgusciare le Mazzancolle lasciando attaccata la testa e il codino. Aprire con un coltello il dorso delle Mazzancolle prestando attenzione a non dividere la polpa.
Lasciare insaporire le Mazzancolle e i tranci di Spada in un condimento di olio extra vergine di oliva, sale, pepe.
Spolverare sopra le Mazzancolle la polvere di Pistacchio, i Sesami e la polvere di Riso soffiato e Lampone. Inumidire con un filo di olio e cucinare in forno a 160° per 10 minuti.
Su una piastra rigata arrostiti i tranci di Pesce Spada.
Regolare di sale e completare con un filo di olio Extravergine d'oliva Aspromontano.

Potrebbe interessarti anche [Intervista a Filippo Cogliandro, ambasciatore della ristorazione antirack](#)