



RICETTA D'AUTORE DI FILIPPO COGLIANDRO CHEF Scaloppa di Pesce San Pietro con cipolla rossa di Tropea al greco calabrese

inviata da pressoffices

LE CENE DELLA LEGALITA' DI FILIPPO COGLIANDRO. Nate a Firenze nel 2012, riparte il Tour in Italia e all'estero de Le Cene della Legalità dello chef Filippo Cogliandro, che dopo

Berlino, Pescara e Città del Messico si ferma a Pistoia.....

È la CNA di Pistoia, su iniziativa della Presidente D.ssa Elena Calabria, che ha invitato il 23 maggio lo chef calabro Filippo Cogliandro per un evento sul tema della legalità, per un appuntamento che si pone come obiettivo quello di ricordare le tante vittime innocenti della violenza criminale e mafiosa, e che vuole ribadire la volontà di uno straordinario impegno civile da parte del mondo del lavoro e delle istituzioni, al fianco di quanti si spendono quotidianamente contro ogni forma di criminalità e per l'affermazione della cultura della legalità e della giustizia sociale.

Per la Cena della Legalità di Filippo, CNA ha scelto come location i locali della Dynamo Camp della montagna Pistoiese, emblematica struttura che è un camp di Terapia Ricreativa, primo in Italia, appositamente strutturato per ospitare gratuitamente per periodi di vacanza e svago bambini e ragazzi gravemente malati, in terapia o nel periodo di post ospedalizzazione....dove la vera cura è ridere e la medicina è l'allegria!

(18 maggio 2016)

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Portata: | Secondo |
| Difficoltà: | Facile |
| Tempo di preparazione: | Meno di 30 minuti |
| Tipologia: | In padella |

Ingredienti per 4 persone

| Quantità | Ingrediente |
|--|--|
| kg 1,2 per 4 filetti spinati e spellati di orata dello Ionio | 4 code di gamberi rossi |
| cipolla rossa di Tropea | farina bianca |
| 1 bicchiere di Greco Bianco secco | Olio extravergine d'oliva Aspromontano |
| Sale e pepe qb | |

Preparazione

Panate leggermente i filetti di Orata nella farina.

In una padella antiaderente versate l'olio extravergine e la cipolla rossa di Tropea tagliata a julienne.

Dopo aver rosolato la cipolla ponete nella padella i filetti di orata ed i gamberoni e regolate di sale e pepe. Sfumate con il vino greco e cucinate per pochi minuti a fuoco basso.

Posizionate nel piatto i filetti ed adagiate sopra la coda di gambero. Completate il piatto con i sughi di cottura ed un filo di olio extravergine.

Abbinamento cibo/vino ad opera di Francesco Rando, sommelier e direttore di sala de L'A Accademia di Reggio Calabria

Abbiniamo un Pecorello o Greco di Rogliano, vitigno a bacca bianca autoctono che da vini molto profumati e morbidi. In purezza ricorda i fiori di campo, la mela verde, e ovviamente gli agrumi. In bocca ha un attacco fresco, sapido e persistente. La vicinanza del mare e della brezza marina aggiungono una nota salmastra. Si contrappone alla tendenza dolce del Pesce San Pietro, bilanciando il rimanente gusto del piatto. (BARONE'- CANTINA MAGNA GRECIA- Spezzano della Sila (CS)