



Filippo Cogliandro

Rotoli di Pasta fresca, Pesce Spada di Bagnara, Gambero Mediterraneo e fritto di Melanzana

Ingredienti per 6 persone

480 gr Pesce Spada di Bagnara
6 Gamberoni del Mediterraneo
300 gr gambero rosso dello Ionio
300 gr melanzana viola a cubetti regolari
480 gr pasta fresca in sfoglia
30 gr cipolla rossa di Tropea
80 ml vino Bianco Greco Calabrese
Sale, pepe e Olio Extravergine di olive Aspromontane q.b.

Rosolate la cipolla di Tropea tritata in olio evo, aggiungete il pesce spada di Bagnara tagliato a cubetti ed i gamberi rossi a dadini, sfumate con il Greco calabrese, aggiungete i gamberoni sgusciati ed a cottura ultimata aggiungete i cubetti di Melanzana viola fritti in olio evo.

Regolate di sale e pepe.

In abbondante acqua leggermente salata cuocete le sfoglie di pasta fresca, stendetele e arrotolatele con una parte del condimento di pesce spada.

Posizionate i rotoli in un piatto caldo e versate sopra il condimento rimasto. Posizionate il Gamberone e servite con un filo di Olio Extravergine d'oliva Aspromontano.

