



FILIPPO COGLIANDRO

Scaloppa di Pesce San Pietro, Cipolla Rossa di Tropea, Gamberone Mediterraneo e Greco Calabrese

Ingredienti x 4 persone

4 filetti di Pesce San Pietro
4 Gamberoni Mediterraneo
1 cipolla rossa di Tropea
1 bicchiere di Greco Calabrese
farina iurmana
Olio extravergine Aspromontano
Sale
Pepe

Panate leggermente i filetti di San Pietro con la farina iurmana.

In una padella antiaderente versate l'olio extravergine e la cipolla rossa di Tropea tagliata a rondelle. Adagiate su di essa i filetti di pesce 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 gamberone. Completate il piatto con i sughi di cottura ed un filo di olio extravergine

