

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Cannelloni

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI *con* RAGÙ LEGGERO DI MELANZANE *e* PESCE SPADA
dello STRETTO EMULSIONATO *al* PESTO DI SCAROLA

8 Cannelloni ricotta e spinaci
200 g di melanzane dolci
200 g di cubetti di pesce spada
200 g di pomodorini ciliegia tagliati in 2
10 g di cipollotto tritato finissimo
5 g di aglio tritato finissimo
olio extravergine di oliva
20 g di ricotta affumicata grattugiata
20 g di vino bianco Cirò classico
burro, sale, pepe
Per il pesto:
100 g di foglie di indivia (scarola calabrese)
olio extravergine di oliva
20 g di pecorino grattugiato
10 g di mandorle tostate
sale, pepe macinato fresco

Chef Cosimo Pasqualino /
Ass. Cuochi di Reggio Calabria

In un saltiere fate rosolare nell'olio il trito di cipollotto e aglio, aggiungete i cubetti di pesce spada e, a rosolatura avvenuta, bagnate con il vino.

Nel frattempo stufate in un saltiere con pochissimo olio le melanzane, precedentemente tagliate a cubettini, a cui avrete lasciato anche un po' di buccia.

Coprite e condite con sale e pepe.

Unite le due preparazioni in un unico saltiere, aggiungete i pomodorini e terminate la cottura. Adagiate i Cannelloni ricotta e spinaci in una pirofila leggermente imburata e nappate con la salsa di pesce spada e melanzane.

Mettete in forno fino a cottura ultimata.

A parte preparate il pesto mettendo nel mixer la scarola, il pecorino, le mandorle, l'olio, il sale e il pepe. Frullate il tutto, avendo cura di non riscaldare il composto. Servite con il pesto di scarola sopra.