

SECONDI PIATTI

Braciole di pesce spada

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

pesce spada in fette sottili 250 g
150 g di ritagli di pesce spada
100 g di provolone piccante
100 g di pane grattugiato
2 uova
1 cipolla
basilico
prezzemolo
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Soffriggere nell'olio la cipolla affettata e i ritagli di pesce spada spezzettati, unendo il basilico e il pane grattugiato.

Passare poi il soffritto al passatutto e condire il composto ottenuto con il provolone

tagliato a dadini, le uova intere, sale e pepe. Mescolare e condire con questo le fette di pesce spada.

Avvolgerle facendo involtini e cuocerle sulla graticola. Condirle con salsa salmoriglio.