

SECONDI PIATTI

## Involtini di pesce spada

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



La cucina siciliana riserva sempre grandi piatti. Ed è per questo che di seguito vi proponiamo una ricetta fantastica: gli **involtini di pesce spada**. Seguendo questa ricetta riuscirete a realizzare piccoli bocconcini che racchiudono un sapore incredibile, il loro gusto vi piacerà di certo. Non è una ricetta difficile da fare, ciò che è importante è acquistare il pesce fresco in modo che il risultato del piatto finale sia eccellente. Di certo si tratta di un piatto non economico ma per una cena in cui si vuol fare bella figura, o per un pranzo domenicale a base di pesce è decisamente il piatto perfetto.

Se amate questo ingrediente vi consigliamo di

realizzare anche la ricetta del pesce spada alla

pizzaiola: buonissimo!

## INGREDIENTI

3-4 fettine pesce spada a testa

2 spicchi aglio

1 mazzo prezzemolo

3-4 cucchiai formaggio grattugiato  
pangrattato

olio extravergine d'oliva

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare gli involtini di pesce spada vi consigliamo di disporre su di un piano di lavoro tutti gli ingredienti che vi occorreranno per la ricetta in modo da averli sotto mano in tempo.





2 Impastate tutti gli ingredienti.





**3** Farcite le fettine di pesce, dopo averle salate, con una quantità non eccessiva di composto.

Chiudete con uno stuzzicadenti ed impanate esternamente.





**4** Prendete una teglia adeguata ed ungetela con un filo d'olio, accomodatevi gli involtini spolverizzate con il composto restante ed infornate per 10 minuti a 180°C.

Irrorate con il succo di mezzo limone, a piacere.



**5** Accendete il grill e, appena si forma la crosticina, impiattate.



## CONSIGLIO

**Potrei realizzare questa ricetta anche con altri tipi di pesce?**

Sì questo ripieno si sposa bene con tutti i pesci, ovvio che deve essere possibile sfilettare per poi arrotolare. Puoi farlo benissimo ad esempio con il pesce sciabola.

**Potrei aggiungere un pizzico di peperoncino?**

Sì certo, se ti piace ci sta bene.

**Potrei cuocere al microonde?**

Se hai la funzione crisp non c'è problema.