

SECONDI PIATTI

# Involtini di pesce spada

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

PESCE SPADA tagliato a fettine di cui 50 g

rosolato e tritato - 500 gr

CACIOCAVALLO 70 gr

PANGRATTATO 150 gr

CAPPERI 30 gr

OLIVE VERDI 50 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50

gr

SALSA DI POMODORO PRONTA 50 gr

CIPOLLE 1

ALLORO 1

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Per il ripieno: in una terrina unite il pangrattato, il formaggio, il pesce spada rosolato e tritato, i capperi, le olive snocciolate ed il prezzemolo finemente tritati; insaporite con sale e pepe.



- 2 Impastate il tutto con il pomodoro e l'olio d'oliva. Il ripieno dovrà risultare omogeneo e morbido.

Allargate il più possibile le fette di pesce spada, farcitele con l'impasto e arrotolatele.



- 3 Infilate gli involtini in uno spiedo alternando foglie d'alloro e spicchi di cipolla cruda.



4 Cuocete alla griglia o al forno per 15 minuti circa.

