

SECONDI PIATTI

Involtini di pesce spada

di: *Cookaround*

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.

