

SECONDI PIATTI

Involtini di pescespada al limone e frutta secca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Gli involtini di pesce spada al limone e frutta secca sono la ricetta che non ti aspetti! Gustosi, leggeri, profumati sono per loro conformazioni piccoli scrigni che racchiudono una bontà infinita! Il sentore di limone ben si sposa con le consistenze e i profumi della frutta secca, rendendo il tutto decisamente goloso e invitante. La ricetta è facilissima e in men che non si dica vi sembrerà cenare su una terrazza in riva al mare. Questi involtini sono presentati accompagnati da una crema di ceci che ricorda molto l'hummus e

che si sposa in maniera eccellente al pesce. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta!

Se questo tipo di pesce vi piace molto, vi invitiamo a provare anche la ricetta dello [spiedino di pesce spada](#): buonissimo!

INGREDIENTI

PESCE SPADA sottili - 16 fette

UVETTA manciata - 1

PINOLI manciata - 1

FICHI SECCHI manciata - 1

NOCCIOLE manciata - 1

LIMONI 2

MARSALA mezzo bicchiere -

CICERCHIE LESSATE 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) filo
- 1

CREMA DI SESAMO 1 cucchiaino da tavola

SPICCHIO DI AGLIO mezzo -

PEPE

PATATE lessa - 1

PREPARAZIONE

1 Tritare l'uvetta, i pinoli, i fichi secchi e le nocciole.

Farcite le fette di pesce spada con il trito.



2 Coprite con mezza fetta di limone tagliata sottile.



3 Fate marinare gli involtini in una pirofila con il Marsala per 2 ore.



4 Nel mixer frullare le cicerchie dopo aver tolto le pellicine.



5 Unite a filo dell'olio, qualche goccia di limone, pepe, un pezzettino di aglio e un cucchiaio di crema di sesamo.



6 Versate in una ciotola e mescolare con una patata lessata e schiacciata finemente.



7 Scolate il pesce dalla marinata, metterlo in una teglia, condite con olio, sale e pepe .



8 Infornate a 180°C per una decina di minuti.

Togliere dal forno, frullare il fondo di cottura e servire gli involtini nappati con la loro salsa e accompagnati dalla purea di cicerchie in quenelles.



CONSIGLIO

L'uvetta deve essere ammollata prima?

Sì ti conviene sempre reidratarla un po'.

Mi piace questo ripieno potrei utilizzarlo su altri pesci?

Certo, va benissimo con tutti quelli che puoi fare degli involtini.

Posso preparare prima gli involtini?

Puoi prepararli prima, ma ti consiglio di passarli in forno solo poco prima di servire.