

SECONDI PIATTI

Involtini di pescespada

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

18 fettine di pescespada
30 g di pecorino grattugiato
pangrattato
capperi
50 g di polpa di pescespada bollita
10 olive verdi
prezzemolo
1 cipolla
1 cucchiaio di salsa di pomodoro
alloro
peperoncino
olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Amalgamare insieme il pangrattato, il pecorino, la polpa di pescespada bollita, i capperi e

le olive tritati, il prezzemolo, la salsa di piododoro, olio sale e peperoncino.

Farcire con questo impasto le fettine di pescespada, arrotolarle e infilarle negli spiedini, alternando con foglie di alloro e spicchi di cipolla cruda. Cuocere sulla brace.