
Involtini di pesce spada

Involtini di pesce spada

Ingredienti per 4 persone

- 10-12 fette di pesce spada
- 6 filetti di alici sott'olio
- 150 g di pangrattato
- 2 spicchi di aglio tritati
- 2 limoni
- 1 cipolla
- 3 foglie d'alloro
- sale e peperoncino

Preparazione

In una padella dorate

leggermente a fuoco basso i filetti di alici con

l'olio. Poi aggiungete il pangrattato, l'aglio tritato, il sale e il peperoncino. Farcite le fette di pescespada con l'impasto e arrotolatele ben strette.

Infilate gli involtini con uno spiedo, spruzzandoli con olio e limone e tra un involtino

e l'altro mettete un pezzo di cipolla e una foglia di alloro. Cuoceteli al forno a temperatura moderata per 20 minuti facendo attenzione a non farli

seccare.

Per questo piatto è consigliabile farsi tagliare il pescespada a fette piuttosto sottili.