

70-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

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.

Se avete una affettatrice per fare fette perfette il trancio di pesce spada non deve essere completamente scongelato.