

Involtini di pesce spada

Categoria: Antichi Sapori - Secondi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso	

Gli involtini di pesce spada sono un secondo piatto tipico della tradizione siciliana, in particolare di Catania.

Gli involtini di pesce spada sono preparati con fettine di pesce spada tagliate piuttosto sottili e con un ripieno dagli ingredienti semplici ma molto gustosi come capperi, olive, pangrattato e pomodori.

Gli involtini di pesce spada si accompagnano molto bene con un contorno di peperoni al forno coi capperi, altra ricetta siciliana che potete trovare cliccando [qui](#).

Dal libro: "I segreti saporiti di palazzo Modò", di Rosanna Maugeri.



Ingredienti

» Basilico qualche foglia	» Pesce spada 4 fettine sottili	» Pomodori un paio
--	--	---------------------------------------

Per il ripieno

» Aglio uno spicchio	» Olio di oliva q.b.	» Peperoncino in polvere q.b.
» Basilico qualche foglia	» Olive verdi 5/6	» Pomodori pelati 2
» Capperi sottosale una manciata	» Pangrattato 4 cucchiari	» Sale q.b.

Preparazione



Per prima cosa preparate il composto per il ripieno dei vostri involtini di pesce spada. In una ciotola mescolate il pangrattato, i capperi, il basilico tritato, le olive sminuzzate, lo spicchio d'aglio tritato e i pomodori sminuzzati, privati dei semi interni (1). Aggiungete sale e peperoncino a piacere e mescolate bene. Poi occupatevi della preparazione del pesce spada: dalla fetta piuttosto sottile (2), rimuovete con un coltello la pelle (3).



Se le fettine sono piuttosto lunghe tagliatele a metà, in modo da ottenere due piccoli involtini a testa (4). Una volta preparate le

Le rotoline sono pronte a lungo tagliate a metà, in modo da ottenere due porzioni di testa (7). Una volta preparate le fette, adagiatevi sopra un paio di cucchiari di ripieno (5) e arrotolatele facendo attenzione a ripiegare prima i bordi laterali in modo da non far fuoriuscire il ripieno (6).



Fermate gli involtini di pesce spada con gli stecchini (7) e disponeteli in una pirofila unta d'olio. Alternate gli involtini a delle fettine di pomodoro e foglie di basilico (8); prima di infornare, spolverizzate gli involtini di pesce spada con una manciata di pangrattato e conditeli con un filo d'olio d'oliva (9). Mettete in forno già caldo a 180 gradi per appena 10 minuti. Servite gli involtini di pesce spada caldi.