



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Braciolina di pesce spada al pane saporito



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **mixer o frullatore, tegame**

Ingredienti

- 6 fettine di pesce spada
- 1 uovo
- 60 g di pecorino
- 10 fette di pancarrè
- 2 spicchi d'aglio
- 120 g di olive di Gaeta
- 8 pomodorini
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione Braciolina di pesce spada al pane saporito

Passo 1.

Passate al mixer o al frullatore il pecorino, le fette di pancarrè, lo spicchio d'aglio, l'uovo, il prezzemolo, un pizzico di sale e pepe a piacere, versate il composto ottenuto sulle fettine di pesce spada e arrotolatele.

Passo 2.

Fate soffriggere in un tegame uno spicchio d'aglio con l'olio extravergine d'oliva, aggiungete i pomodorini tagliati a metà e le olive, fate cuocere qualche minuto, aggiungete poi gli involtini di pesce spada e fate cuocere cinque minuti, aggiungete infine il vino bianco.

Passo 3.

Servite gli involtini caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)