



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

Involtini di pesce spada



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 400 gr di pesce spada tagliato in fette sottili
- 3 pomodori
- olio vergine d'oliva
- capperi
- olive verdi
- pangrattato
- parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- aglio
- peperoncino
- sale
- pepe

Preparazione Involtini di pesce spada

Passo 1.

Fate soffriggere un trito d'aglio, aggiungete quindi i pomodori a pezzettoni.

Passo 2.

Aggiungete infine i capperi, le olive tagliate a pezzetti, i capperi ed il peperoncino.

Passo 3.

Fate cuocere a fiamma moderata.

Passo 4.

Preparate un impasto con il pangrattato, del prezzemolo tritato, il parmigiano e del pepe.

Passo 5.

Amagamate con poco olio.

Passo 6.

Fate degli involtini con le fette di pesce spada utilizzando il composto ottenuto come ripieno.

Passo 7.

Chiudete gli involtini con degli stuzzicadenti e metteteli a cuocere nella salsa.

Note

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