

Braciolette di pesce spada

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g pesce spada
200 g mollica di pane bianco
20 g capperi tritati
20 g olive verdi
prezzemolo tritato
formaggio parmigiano grattugiato
olio d'oliva
salsa di pomodoro
sale
pepe

Preparazione

Fare il ripieno impastando con 100 g di pesce spada tritato con la mollica, i capperi, le olive verdi macinate, prezzemolo, parmigiano grattugiato, salsa di pomodoro, 500 g di olio d'oliva, sale e pepe. Tagliare i rimanenti 700 g di pesce spada in 16 scaloppine e batterle. Mettere sopra un poco dell'impasto, arrotolare le scaloppine in modo da fare 16 involtini e infilarle a quattro a quattro in uno spiedo, passarle nell'olio e cuocerle sul carbone mettendo appena del sale. In pochi minuti saranno pronti ben cotti e ben coloriti. Servire preferibilmente con una salsa 'salmoriglio'.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>