

INVOLTINI DI PESCE SPADA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pesce spada
- 125 g di formaggio provolone
- 100 g di mollica di pane
- 2 uova
- prezzemolo
- basilico
- sale
- pepe

Tagliate a fettine sottili il pesce spada, quindi con un coltellino paregiate bene le fettine in modo da averle tutte uguali. Tritate poi i ritagli fatti, ponendoli in una ciotola ed amalgamatevi una cucchiata circa di prezzemolo tritato insieme a due cucchiataie di basilico, al provolone e alla mollica di pane entrambi grattugiati.

Incorporate quindi al composto due uova intere, il sale necessario e un pizzico di pepe.

Con il batticarne battete le fette di pesce e distribuite il composto preparato poi avvolgete le fette su se stesse chiudendo all'interno la farcitura e fermate gli involtini con due stecchi, infine ungeteli con poco olio.

Ponete sul fuoco una graticola quando sarà ben calda ponetevi gli involtini e lasciateli cuocere a fuoco moderato girandoli da tutte le parti, poi serviteli accompagnandoli con insalata.