

# SPIEDINI DI PESCE SPADA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di pesce spada tagliato a fettine sottili,
- 300 g di pangrattato,
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 cucchiaino di origano,
- 1 manciata di prezzemolo,
- menta,
- alcune foglie di limone,
- alcuni cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettete in una ciotola il pangrattato, i due formaggi, una manciata di prezzemolo e l'aglio tritati, mezzo cucchiaino di origano e altrettanta menta.

Unite qualche cucchiaino di olio e mescolate fino ad avere un composto morbido e ben legato.

Allineate le fettine di pesce sul tavolo, riempitele con un po' di composto e chiudetele formando degli involtini.

Infilateli negli spiedini alternandoli con le foglie di limone lavate e asciugate, e fateli cuocere sulla griglia 4 o 5 minuti per parte.

Insaporite con sale e pepe e serviteli caldissimi.