Involtini di pesce spada alla messinese

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Arrivata la primavera, abbiamo voglia di mangiare più leggero. Per un secondo di pesce davvero gustoso, consiglio questo tipico piatto siciliano da una difficoltà media di preparazione: gli involtini di pesce spada alla messinese. [MORE]

Ingredienti (per 4 persone):

8-10 fette di pesce spada (tagliate sottili)
3 fette di pancarrè
50 g di grana grattugiato
1 -2 manciate di pinoli
olive verdi snocciolate in salamoia
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale
pepe

ingredienti per il salmoriglio:

½ bicchiere di olio extravergine di oliva
il succo di un limone
½ cucchiaio di origano fresco
1 ciuffo di prezzemolo tritato
sale

Procedimento:

Per iniziare, preparate il ripieno degli involtini. Servirsi del mixer per preparare un impasto con il pancarrè sbriciolato, il formaggio,sale, pepe, prezzemolo (in alternativa a chi piace si può usare il basilico fresco) e i pinoli tritati. Mettere l'impasto in una ciotola e unire girando bene l'olio finchè non è completamente assorbito. Avvolgete quindi le fettine di pesce spada attorno a piccole porzioni di ripieno e pressate bene, chiudeteli con degli stuzzicadenti affinchè non si sfaldino durante la cottura.

Preparate la padella che li accoglierà con un filo d'olio e cuoceteli a fuoco lento per una decina di minuti. A fine cottura, poco prima di spegnere il fornello, aggiungete le olive verdi snocciolate. Nel frattempo preparate il salmoriglio con cui condire gli involtini una volta impiattati. Emulsionate l'olio e il succo di limone, aggiungendo l'origano, un pizzico di sale e il prezzemolo tritato... et voilà il vostro salmoriglio è pronto per unirsi agli involtini.

Mari Pelle

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/involtini-pesce-spada-ricetta/96675