

# Involtini di pesce spada alla siciliana



## Ingredienti

500 gr. di pesce spada in fettine sottili

Mollica di pane

Pecorino romano

Pinoli

Aglione

2 arance non trattate

uvetta sultanina piccola

Olio extravergine d'oliva

Prezzemolo

Pangrattato

Sale

Pepe

Preparate il ripieno: prendete la mollica del pane e tritatela. Mettetela in una ciotola e conditela con abbondante pecorino grattugiato, olio, uno spicchio d'aglio tritato, prezzemolo, pinoli e uvetta un po' di scorza d'arancia grattugiata, sale e pepe.

Ammorbidire il composto con il succo dell' arancia.

Stendere le fettine di spada e ungerle con dell'olio. Disporre al centro di ogni fettina un po' di ripieno ed arrotolare la fetta, per formare un involtino. Passateli nel pangrattato e fissateli con uno stuzzicadenti.

Quando avrete preparato tutti gli involtini, disponeteli su una pirofila unta d'olio.

Infornate a 180° per circa 20 minuti,devono rimanere morbidi.