

Involtini di pesce spada con un ripieno molto particolare



Ingredienti per 15 involtini:

15 fettine di pesce spada

6 fette di pancarrè

4 cucchiaini di pesto di
pistacchio Sicilian

Exquisiteness

100 Gr di provola

Sale Peperoncino

Insaporitori per pesce Ariosto

Olio d'oliva

Pangrattato

- 1) Come prima cosa, passare le fettine di pesce spada prima nell'olio d'oliva e poi nel pangrattato, condito con un pizzico di sale e l'insaporitore per pesce, solo la parte esterna, metterle su una spianatoia. In una ciotola unire il pancarrè sbriciolato, il pesto di pistacchio,
- 2) la provola tagliata a tocchetti piccoli, sale e peperoncino, amalgamare il tutto, condire gli spiedini con il ripieno, avvolgerli e metterli nella pirofila da forno, ho usato quella Laboratorio Pesaro. Infornare a 200° per 25 minuti, servire caldi.