



## RICETTA: INVOLTINI DI PESCE SPADA



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Fragante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 12 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 12 fettine sottili di pesce spada
- 8 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 3 cucchiaini di pecorino grattugiato
- 6 cucchiaini di pangrattato
- 1 cucchiaino di capperi
- il succo di 1 limone
- 4 foglie d'alloro
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

### Preparazione:



Mescola il pan grattato con il formaggio e il prezzemolo (1). Sciacqua i capperi, strizzali, sminuzzali (2) e aggiungili nel composto. Inumidisci il composto con 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE (3), aggiungi sale e pepe e mescola.



Stendi le fette di spada, cospargile di sale e pepe e distribuisci sopra la farcia (4). Arrotola (5) e fissa ciascun involtino con uno stecchino di legno, completando con un pezzetto di foglia d'alloro (6).



### Olio consigliato:



Fragante

Emulsiona il succo del limone con 2 cucchiari di acqua e 4 d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE, un pizzico di sale e pepe (7). Adagia gli involtini in una padella (8) e falli cuocere 4 minuti circa per lato, ungendoli di tanto in tanto con la marinata (9). Adagiali su un piatto da portata e servi.