
Involtini di pesce spada

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un secondo piatto molto appetitoso che prende spunto dalla tradizione culinaria siciliana.

Ingredienti per 4 persone

800 grammi di fette sottili di pesce spada, 400 grammi di pomodori rossi, 2 cipolle, 1 costa di sedano, 100 grammi di pecorino siciliano, 100 grammi di pangrattato, 1 spicchio di aglio, 50 grammi di capperi, 1 cucchiaio abbondante di pinoli, 2 foglie di alloro, 1 cucchiaio abbondante di uvetta, basilico, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione

Eliminare la pelle dalle fette di pesce spada, tagliarle in modo regolare e batterle con un batticarne. In una padella far appassire in quattro cucchiaini di olio extravergine di oliva le cipolle tagliate finemente e la costa di sedano tritato. Togliere metà del soffritto e adagiarlo in un altro tegame. Aggiungere nella padella i ritagli del pesce e cuocere per un paio di minuti. Togliere dalla fiamma, far freddare, quindi aggiungere il pangrattato, il pecorino grattugiato, un cucchiaio di capperi e un paio di foglie di basilico sminuzzate. Amalgamare bene e posare sopra le fette di pesce la farcia ottenuta. Arrotolare su se stesse le fette di pesce e chiudere con degli stecchini per evitare che nella cottura gli involtini si aprano.

Nel tegame con l'altra metà del soffritto unire uno spicchio di aglio, i capperi, l'uvetta, i pinoli, due foglie di alloro e, in ultimo, i pomodori tagliati a dadini. Cuocere a fiamma bassa per circa 10 minuti. A questo punto adagiare gli involtini e coprire, regolare di sale e di pepe e cuocere da ogni lato per circa 15 minuti. Eliminare lo spicchio di aglio, spolverare di prezzemolo tritato e servire.