

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Involtini di pesce spada

Strawberry · Thursday, April 16th, 2015

- **Ingredienti:**(2 persone)400gr pesce spada a fette
- 100gr pomodori
- 100gr gamberetti
- pancarrè grattugiato
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Sgusciate i gambeetti, lavare e tagliare a pezzetti i pomodori. Mettete le fette di pesce spada su di un piano da lavoro, cospargete ogni fetta con uno strato di pancarrè grattugiato, unite dei gamberetti e alcuni pezzetti di pomodoro, spolverate con sale e pepe e avvolgete il pesce ad involtino, disponete gli involtini su di una teglia, cospargete con un filo di olio, cucete in forno a 180° per 8-9 minuti, terminata la cottura, disponete su di un piatto da portata con un bel contorno di insalata.

This entry was posted on Thursday, April 16th, 2015 at 7:04 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.