

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Involtini di pesce spada con carciofi

Strawberry · Thursday, May 23rd, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 12 fette di pesce spada
- 400gr pomodori ramati
- 6 carciofi
- uno scalogno
- un limone
- menta
- un bicchiere vino bianco
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Pulite i carciofi, togliendo le punte e le foglie più dure, bagnate con il succo di limone e tagliateli a fettine sottili. Lavate i pomodori, fateli sbollentare per un minuto in acqua bollente, scolateli, pelateli e togliete i semi e la polpa riducetela a pezzetti. In una scasseruola, versate un filo di olio, aggiungete lo scalogno tritato finemente, unite i carciofi, salate, bagnate con il vino bianco, coprite e lasciate cuocere per circa 30 minuti. Stendete le fette di pesce spada su di un piano da lavoro, salatele, pepatele e al centro disponete un cucchiaino di carciofi, dei pezzetti di pomodoro e arrotolate a mò di involtino. Disponeteli in una padella con un filo di olio, cuocete per circa 5 minuti e servite su di un piatto da portata con le foglie di menta.

This entry was posted on Thursday, May 23rd, 2013 at 6:46 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.

