

# Braciolette Di Pesce Spada

Fare il ripieno impastando con 100 g di pesce spada tritato con la mollica, i capperi, le olive verdi macinate, prezzemolo, parmigiano grattugiato, salsa di pomodoro, 500 g di olio d'oliva, sale e pepe. Tagliare i rimanenti 700 g di pesce spada in 16 scaloppine e batterle. Mettere sopra un poco dell'impasto, arrotolare le scaloppine in modo da fare 16 involtini e infilarle a quattro a quattro in uno spiedo, passarle nell'olio e cuocerle sul carbone mettendo appena del sale. In pochi minuti saranno pronti ben cotti e ben coloriti. Servire preferibilmente con una salsa 'salmoriglio'.

## Ingredienti

800 G Pesce Spada  
200 G Mollica Di Pane Bianco  
20 G Capperi Tritati  
20 G Olive Verdi  
Prezzemolo Tritato  
Formaggio Parmigiano Grattugiato  
Olio D'oliva  
Salsa Di Pomodoro  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 40 minuti.