

## Involtini Di Pesce Spada (2)

Tagliate a fettine sottili il pesce spada, quindi con un coltellino paregiate bene le fettine in modo da averle tutte uguali. Tritate poi i ritagli fatti, ponendoli in una ciotola ed amalgamatevi una cucchiata circa di prezzemolo tritato insieme a due cucchiata di basilico, al provolone e alla mollica di pane entrambi grattugiati. Incorporate quindi al composto due uova intere, il sale necessario e un pizzico di pepe. Con il batticarne battete le fette di pesce e distribuite il composto preparato poi avvolgete le fette su se stesse chiudendo all'interno la farcitura e fermate gli involtini con due stecchi, infine ungeteli con poco olio. Ponete sul fuoco una graticola quando sar? ben calda ponetevi gli involtini e lasciateli cuocere a fuoco moderato girandoli da tutte le parti, poi serviteli accompagnandoli con insalata.

### Ingredienti

500 G Pesce Spada  
125 G Formaggio Provolone  
100 G Mollica Di Pane  
2 Uova  
Prezzemolo  
Basilico  
Sale  
Pepe

### Note

Preparazione: 15 minuti.