

RICETTA DEL GIORNO

Braciolette di pesce spada

INGREDIENTI: 800 g di pesce spada tagliato a fettine molto sottili, 150 g di pangrattato, un cucchiaio di capperi, 30 g di formaggio caciocavallo grattugiato, una cipolla, pepe, prezzemolo tritato, olio extravergine d'oliva, sale.

PREPARAZIONE: Spianare delicatamente le fettine di pescespada con il batticarne e tagliarle a metà. A parte, condire il pangrattato con sale, pepe e prezzemolo tritato. Prelevarne una quantità pari a tre quarti, mescolarla con i capperi e con il caciocavallo grattugiato, irrorandola con un filo d'olio e disporla a cucchiaiate sulle fettine di pescespada. Arrotolare le fettine a involtino e infilarle in uno spiedino alternandole con dei pezzetti di cipolla (nettata e tagliata in quattro). Bagnare le braciole nell'olio e passarle nel rimanente pangrattato. Grigliarle, rigirandole una sola volta, su fuoco di carbonella, o passarle al forno molto caldo per qualche minuto. Servire calde.