

Involtini di pesce spada alla siciliana

Autore: Staff Siciliafan

Data: 24 Dicembre 2013



[involtini-di-pesce-spada-alla-siciliana](#)

Ingredienti (per 15/18 porzioni):

1 kg di filetti di Pesce sciabola o mezzo chilo di Carpaccio di spada

Formaggio parmigiano grattugiato 50 gr

1 Panino raffermo

Olio extravergine d'oliva q.b.

Aglione, Prezzemolo, Pepe nero, Sale q.b.

Capperi dissalati o sott'aceto q.b.

Ingredienti (per il "sarmurighiu"):

Succo di 1 limone

Olio extravergine d'oliva q.b.

Prezzemolo tritato

Aglione, Origano, Pepe nero, Sale q.b.

Procedimento:

Prepariamo la salsina in anticipo: questo è uno dei segreti per la sua riuscita. Infatti gli ingredienti devono avere il tempo di amalgamarsi tra di loro e di aromatizzare l'emulsione.

Tritiamo finemente l'aglio e il prezzemolo, uniamo il sale, il pepe, l'origano, il succo di limone e l'olio. Con una forchetta emulsioniamo vigorosamente, in modo che l'olio e il limone si fondano in un unico liquido, e lasciamo a riposare fuori dal frigo.

Frulliamo insieme nel mixer il panino, il prezzemolo, l'aglio, i capperi. Uniamo il formaggio, sale e pepe e qualche cucchiaio di olio e mescoliamo bene con le mani: deve risultare un composto appiccicoso, se è asciutto aggiungiamo un cucchiaio di acqua.

Prepariamo gli involtini, mettendo un cucchiaio di composto al centro della fetta e schiacciando bene con la mano per farlo aderire meglio, quindi arrotoliamolo su se stesso e fermiamo con uno stecchino.

All'esterno di ogni involtino facciamo aderire ancora un pò di mollica che conferirà in cottura croccantezza.

Cuociamo su una piastra o su una padella rovente, coperta da un foglio di carta forno.

Serviamo i nostri involtini, condendoli con un paio di cucchiaini di "sarmurighiu" e serviamo subito.

Da Blog Sicilia

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/involtini-pesce-spada-alla-siciliana/>

Generato il 11/06/2026