

Bracirole di Pesce Spada alla Messinese, ricetta tipica siciliana

Autore: Redazione

Data: 15 Aprile 2021



Deliziosi involtini di pesce.

- Ricetta delle **Bracirole di Pesce Spada** alla [Messinese](#).
- Un [secondo piatto](#) davvero sfizioso, appartenente alla tradizione di [Messina](#).
- Come prepararlo in casa: **ingredienti** e **procedimento**.

Il **pesce spada** è sicuramente il [re dello Stretto](#) di Messina. In [cucina](#) è un ingrediente incredibilmente **versatile**, in grado di prestarsi a tante interpretazioni, tutte deliziose. Tra le ricette più apprezzate, c'è sicuramente quella delle Bracirole di Pesce Spada: involtini con un ripieno di **pangrattato**, aromi e **pecorino**. Un secondo piatto delizioso che, qualora fosse accompagnato da un **contorno** molto sostanzioso, può benissimo diventare un piatto unico (dipende dalla vostra fame!). Le [bracirole](#) sono una tipica preparazione messinese: le più famose sono indubbiamente quelle di carne, ma anche quando c'è di mezzo il pesce, il risultato è eccellente! Mettiamoci subito a fornelli.

Ricetta delle Braciole di Pesce Spada alla Messinese

Ingredienti

- 1 kg di pesce spada tagliato a fettine sottili;
- 400 g di pangrattato;
- 2 rametti di prezzemolo;
- 1 spicchio d'aglio;
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco (se non vi piace, potete non metterlo);
- 1 limone;
- un cucchiaio di capperi;
- 60 g di pecorino grattugiato;
- origano;
- olio extravergine d'oliva;
- sale;
- pepe.

Procedimento

1. Per fare le braciole di pesce spada, dovete anzitutto dissalare i capperi.
2. Sciacquateli ripetutamente sotto l'acqua corrente, poi asciugateli.
3. Mettete il pangrattato in una ciotola e unite il prezzemolo tritato, i capperi dissalati, alcuni pezzettini d'aglio, il pecorino, il sale e il pepe.
4. Unite un po' d'olio per ammorbidire, quindi anche l'aceto e il succo di limone. Dovete ottenere un impasto umido.
5. Mescolate con cura.
6. Sciacquate le fettine di pesce spada ed asciugatele.
7. In un piatto versate un po' d'olio e bagnate le fettine di pesce.
8. Passatele velocemente nel pangrattato condito e mettetele da parte.
9. Adagiate le fette sul piano di lavoro.
10. Mettete un po' di pangrattato condito su ciascuna fetta.
11. Arrotolatela e fissatela con un paio di stuzzicadenti.
12. Potete cuocere alla griglia o al forno.
13. Per la cottura in forno, dovete metterle in una teglia, condite con olio, origano e succo di limone.
14. Cuocere 200°C per 10 minuti.
15. Servite le braciole di pesce alla messinese ben calde.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/braciole-di-pesce-spada-alla-messinese-ricetta/>

Generato il 05/06/2026