

BRACIOLA ALLA PALERMITANA



Ingredienti per 4 persone:

8 fette di pesce spada
100g di salsiccia
1dl di vino
1 cucchiaio di salsa di pomodoro
Prezzemolo tritato
2 cucchiai di pangrattato
4 cucchiai di pecorino grattugiato
12 olive verdi snocciolate
2 cucchiai di capperi sott'aceto
Olio extravergine di oliva



Preparazione:

Con un coltello spellare e dare forma regolare alle fette di pesce spada tagliate allo spessore di ½ cm. Tritare i ritagli e farli rosolare con la cipolla e la salsiccia, spellata e sminuzzata; unire il vino e salsa di pomodoro. Far cuocere per una decina di minuti mescolando. Aggiungere il prezzemolo e spegnere il fuoco. Unire il pangrattato, il pecorino, le olive tritate grossolanamente e i capperi. Suddividere il ripieno tra le fette di pesce spada e arrotolarle; fissarle con 2 stecchini ai lati di ogni involtino e infilare una foglia di alloro. Cuocere gli involtini sulla griglia arroventata per circa 15 minuti o in padella con un po' di olio, aggiungendo di tanto in tanto, se necessario, un po' d'acqua.