BRACIOLETTE DI PESCE SPADA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di pesce spada
- 200 g di mollica di pane bianco
- 20 g di capperi tritati
- 20 g di olive verdi
- prezzemolo tritato
- formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva
- salsa di pomodoro
- sale
- pepe

Fare il ripieno impastando con 100 g di pesce spada tritato con la mollica, i capperi, le olive verdi macinate, prezzemolo, parmigiano grattugiato, salsa di pomodoro, 500 g di olio d'oliva, sale e pepe.
Tagliare i rimanenti 700 g di pesce spada in 16 scaloppine e batterle.
Mettere sopra un poco dell'impasto, arrotolare le scaloppine in modo da fare 16 involtini e infilzarle a quattro a quattro in uno spiedo, passarle nell'olio e cuocerle sul carbone mettendo appena del sale.
In pochi minuti saranno pronti ben cotti e ben coloriti.
Servire preferibilmente con una salsa 'salmoriglio'.