

INVOLTINI DI PESCE SPADA DI ROSARIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 2 uova
- prosciutto cotto (400gr)
- pesce spada (800gr)
- Parmigiano Reggiano grattugiato (100gr)
- mollica di pane (200gr)
- Galbanino

Come si prepara

Stendere le fette di pesce spada.

Coprire ogni singola fetta con il prosciutto e il formaggio, chiudere rollandoli.

Passare nelle uova sbattute e poi nella mollica condita con il sale e il parmigiano.

Mettere in una teglia da forno cosparsa con poco olio.

Infornare a 150 gradi per 30 minuti.

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Tags

pesce, Involtini, involtini di pesce, pesce spada, involtini di pesce spada