

## *Involtini di pesce spada di Stefano*

*La preparazione si compone di 3 preparazioni: ripieno, spada e cottura (a sua volta in due tempi)*

### *Ripieno*

*mettete a bagno l'uvetta per farla rinvenire una ora prima*

*Prendete pomodorini olive (io preferisco di gaeta) capperi sotto sale (rigorosamente panteschi) pinoli mandorle menta basilico pane grattato uvetta olio (da preferirsi olii del sud, evitare liguri o peggio dei laghi) e un bel limone.*

*Sminuzzate pomodori olive e capperi (dopo averli lavati).*

*Pestate in un mortaio le mandorle (abbastanza grossolanamente) poi aggiungete pinoli (interi) e pane grattato (un po' di pistacchi non guasterebbero, ma ne ero sfornito)*

*Tagliate menta basilico (e altre erbe aromatiche se vi piacciono), scolate le uvette e*

*mescolate tutti gli ingredienti; salate ed aggiungete l'olio.*

*Infine grattugiate parte della scorza (solo il giallo non il bianco mi raccomando, questo è il trucco) del limone nell'impasto.*

*Passiamo allo spada,*

*o acquistate il trancio e provvedete al taglio di fette sottili con l'aiuto di un buon coltello da sashimi,*

*oppure*

*acquistare delle fette normali senza troppo preoccuparsi dello spessore; mondatele da pelle etc., poi*

*prendete 2 fogli di carta forno (uno sopra ed uno sotto il pesce) e pestate (pressate con delicatezza con l'aiuto di un pestacarne) fino ad assottigiarle nel formato desiderato.*

*A questo punto farcite i vostri filetti sottili (tagliati o pressati) con l'impasto*

*e chiudeteli con stuzzicadenti.*

### *Cottura*

*Scottate gli involtini in padella su ogni lato e deponeteli in una pirofila.*

*Innaffiate con sugo della cottura in padella ed aggiungete l'eventuale ripieno restante un po' di olio e la classica spruzzata di vino bianco.*

*Infornate a 175 ° per una dozzina di minuti (forno già caldo)*

*Abbinamenti: Frappato (io amo quello della Valle dell'acate)*

*Qualora si tratti di una cena a base di sole bollicine abbinerei spumante di Garofoli (Montepulciano vinificato alla saignée) fantastico su piatti di mare molto saporiti*

*Se poi le bollicine devono essere francesi allora Blanc de Noirs o comunque forte presenza di Pinot Noir. Io starei sulla montagna di Reims Champagne Henriët Bazin grand cru 2004, oppure della stessa maison Premier Cru blanc de noirs 2004*