

SECONDI

Involentino di pesce Spada, Pere e Caciotta

Difficoltà 

Tempo richiesto  15 min

Ingredienti (per 12 involtini)

Caciotta Cademartori

200 gr

Carpaccio pesce spada

12 fette

Pere

3

Erba cipollina

12 fili

Olio extravergine d'oliva

3 cucchiari

Rucola (qualche foglia)

10 gr

Limone

1

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Tagliate la caciotta Cademartori a fettine molto sottili. Tagliate le pere a fettine sottili e spruzzate con il succo di limone. Disponete la fetta di carpaccio di pesce spada su un piano, farcitemela con una fetta di caciotta, una di pera, qualche foglia di rucola e una macinata di pepe. Avvolgete l'involentino e chiudetelo utilizzando un filo d'erba cipollina. Spruzzate gli involtini con del limone e aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.