



SPIEDINI DI MARE

Frullare gr. 300 di polpa di nasello con gr. 50 di mollica di pane e 3-4 foglie di prezzemolo o basilico. Salare, pepare ed aggiungere un filo d'olio d'oliva. Una volta frullato, preparare 24 polpettine di pesce. A parte sgusciare 24 gamberi, pulirli del budellino scuro, utilizzando le pinzette. Tagliare a dadi gr. 200 di polpa di pesce spada o salmone. Infilzare su uno spiedino una coda di gambero sgusciata, una polpettina ed un quadrato di polpa di pesce, ancora una polpettina e chiudere con una coda di gambero. Foderare una placca con carta forno, sistemare gli spiedini, condirli con olio d'oliva, sale, pepe bianco e cuocerli a 200 °C per un quarto d'ora. Servire ben caldi, eventualmente spruzzati con succo di limone o accompagnati da insalata dolce tipo lattughino o valeriana.