

## SECONDI DI PESCE

# Spiedini del pescatore

Tradizione: Campania

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Totani e calamari piccoli | 800 g         |
| Pancetta (fette da 100 g) | 100 g         |
| Aglio                     | 1 spicchio    |
| Prezzemolo                | 1 rametto     |
| Cipolla piccola           | 1             |
| Basilico                  | alcune foglie |
| Salvia                    | alcune foglie |
| Limone (succo)            | 1/2           |
| Olio d'oliva              | 1/2 bicchiere |
| Pangrattato               |               |
| Sale                      |               |
| Pepe                      |               |

## Preparazione

- 1 Anche al forno questi spiedini sono ottimi e diventano più digeribili perché cotti a una temperatura più bassa e uniforme.
- 2 Pulite perfettamente calamari e totani, eliminando gli occhi e la penna, lavateli, asciugateli e radunateli in una terrina. A parte tritate l'aglio, il prezzemolo, il basilico e la cipolla e distribuiteli sui pesci.
- 3 Spruzzate con il succo di limone, irrorate con l'olio e fate marinare per 1 ora circa, coperto con un foglio di pellicola, mescolando di tanto in tanto.
- 4 Tagliate la pancetta a dadini. Trascorso il tempo indicato sgocciolate il pesce e infilatelo su spiedini di legno o metallo, alternando con i dadini di pancetta e le foglie di salvia.
- 5 Passateli nel pangrattato. Fate scaldare una piastra e grigliatevi gli spiedini, rigirandoli spesso perché possano cuocere anche internamente.