

PRIMI PIATTI

Cannelloni al tonno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 500 g pomodori pelati
- 300 g tonno all'olio d'oliva
- 250 g cannelloni
- 2 uova sode
- 50 g capperi
- 3 cucchiai pangrattato
- 5 cucchiai olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio aglio
- sale

PREPARAZIONE

- 1 Versate i pomodori in una scodella e schiacciateli con la forchetta.

In un pentolino versate 2 cucchiai d'olio e fate dorare l'aglio, aggiungete i pomodori, salate e fate cuocere per circa 40 minuti.

Sminuzzate il tonno sgocciolato insieme alle uova sode ed ai capperi ed infine aggiungete 3 cucchiai d'olio.

Con il composto ottenuto riempite i cannelloni ed adagiateli nella teglia formando degli strati da condire con il sugo di pomodoro.

Alla fine spolverizzate con il pangrattato ed un po' d'olio.

Cuocete in forno a 180 ° per il tempo indicato sulla confezione dei cannelloni.