

PRIMI PIATTI

Cannelloni al tonno

di: *vapjazz*

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 cucchiaini 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.