

PRIMI PIATTI

Cannelloni alla spagnola

Origine: Spagna

DOSI

4 persone

CALORIE

550 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Rettangoli di pasta per cannelloni	12
Tonno all'olio d'oliva da 160 g ognuna	2 scatole
Capperi	50 g
Uova sode	2
Ricotta	50 g
Aglione	2 spicchi
Passato di pomodoro	500 g
Olio d'oliva	2 cucchiai
Peperoncino piccante	1
Pangrattato	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Lessate i rettangoli di pasta, scolateli e posateli su un telo asciutto. Tritate il tonno sgocciolato, i capperi e le uova e amalgamateli con la ricotta.
- 2 Distribuite il composto sui rettangoli di pasta e arrotolateli a cannellone. Fate dorare l'aglio tritato nell'olio, unite il passato di pomodoro e il peperoncino, salate e fate sobbollire per 20 minuti.
- 3 Versate in una pirofila qualche cucchiata di salsa, disponetevi i cannelloni, copriteli con l'altra salsa, spolverizzate con pangrattato e ponete in forno a 200 gradi per circa 20 minuti. Vino consigliato: Sangiovese rosato.