

PRIMI PIATTI

Cannelloni ripieni di tonno al microonde

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

COTTURA

20 min

Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Pasta fresca già pronta 8 rettangoli

PER IL RIPIENO

Tonno sott'olio 350 g

Capperi sotto sale 2 cucchiaini

Mozzarella 1

Basilico 4 foglie

Prezzemolo tritato 1 cucchiaio

Sale

Pepe

PER LA SALSA

Pomodori pelati 2 scatole

Cipolla 1

Burro 50 g

Olio d'oliva extra-vergine 2 cucchiaini

Prezzemolo tritato 1 cucchiaio

Sale

Pepe

PER GRATINARE

Pangrattato

Preparazione

- 1 Preparete il sugo: sbucciate la cipolla, tagliatela a fette sottili e fatela irrobustire per 2' alla massima potenza in una pirofila con il burro.
- 2 Aggiungete i pelati passati al setaccio, regolate di sale e di pepe, condite con l'olio. Profumate con il prezzemolo tritato e cuocete a potenza media per altri 10-12 minuti.

- 3 Preparete il ripieno: scolate il tonno dall'olio e trasferitelo nel bicchiere del frullatore. Aggiungete le foglie di basilico ben lavate e il prezzemolo tritato, salate, pepate e frullate per 1'.
- 4 Lessate i rettangoli di pasta in acqua bollente salata, a cui avrete aggiunto un cucchiaio d'olio che avete preparato, scolateli e lasciateli raffreddare sotto l'acqua fredda.
- 5 Disponeteli sul piano di lavoro e al centro di ciascuno di essi mettete 2 cucchiaini di ripieno.
- 6 Richiudete ciascun rettangolo arrotolandolo in modo da formare un cannellone e allineateli in una pirofila leggermente imburata. Spolverizzate con il pangrattato, versate il sugo e grigliate per 4-6'.
- 7 Servite ben caldo dopo aver decorato con i ciuffetti di erbe aromatiche.