

# Cannelloni Alla Spagnola

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. 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. Versate in una pirofila qualche cucchiaia 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.

## Ingredienti

12 Rettangoli Di Pasta Per Cannelloni  
2 Scatole Tonno All'olio D'oliva Da 160 G Ognuna  
50 G Capperi  
2 Uova Sode  
50 G Ricotta  
2 Spicchi Aglio  
500 G Passato Di Pomodoro  
2 Cucchiari Olio D'oliva  
1 Peperoncino Piccante  
Pangrattato  
Sale

## Note

Luogo: Spagna. Calorie: 550.