

Cannelloni Con Tonno, Scamorza E Melanzane

Cuocere la pasta e disporvi la scamorza a listarelle, il tonno sminuzzato e 1/2 melanzana tagliata a bastoncini e rosolata. Arrotolare la pasta e cuocerla in forno coperta con carta stagnola. Tagliare l'altra 1/2 melanzana a cubetti, rosolarla con olio, aglio, pomodoro, basilico e condirvi la pasta.

Ingredienti

1 Melanzana
100 G Tonno Sott'olio
100 G Formaggio Scamorza
1 Spicchio Aglio
2 Cucchiari Salsa Di Pomodoro
2 Fogli Pasta Per Cannelloni
Olio D'oliva Extra-vergine
Basilico
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 50 minuti.