

# Cannelloni Ripieni Di Tonno Al Microonde

Preparate il sugo: sbucciate la cipolla, tagliatela a fette sottili e fatela irribiondire per 2' alla massima potenza in una pirofila con il burro. 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'.  
Preparate 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'. 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. Disponeteli sul piano di lavoro e al centro di ciascuno di essi mettete 2 cucchiainate di ripieno. 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'. Servite ben caldo dopo aver decorato con i ciuffetto di erbe aromatiche.

## Ingredienti

Per La Pasta:

8 Rettangoli Pasta Fresca Gi? Pronta

Per Il Ripieno:

350 G Tonno Sott'olio

2 Cucchiaini Capperi Sotto Sale

1 Mozzarella

4 Foglie Basilico

1 Cucchiaio Prezzemolo Tritato

Sale

Pepe

Per La Salsa:

2 Scatole Pomodori Pelati

1 Cipolla

50 G Burro

2 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine

1 Cucchiaio Prezzemolo Tritato

Sale

Pepe

Per Gratinare:

Pangrattato

## Note

Preparazione: 60 minuti. Cottura: 20 minuti.