CANNELLONI ALLA SPAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 12 rettangoli di pasta per cannelloni,
- 2 scatole di tonno all'olio d'oliva da 160 g l'una,
- 50 g di capperi,
- 2 uova sode,
- 50 g di ricotta,
- 2 spicchi d'aglio,
- 500 g di passata di pomodoro,
- 2 cucchiai d'olio d'oliva,
- 1 peperoncino piccante,
- pangrattato,
- sale.

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 la passata di pomodoro e il peperoncino, salate e fate sobbollire per 20 minuti.
Versate in una pirofila qualche cucchiaiata di salsa, disponetevi i cannelloni, copriteli con l'altra salsa, spolverizzate con pangrattato e ponete in forno a 200 gradi per circa 20 minuti.