

Canelons d'estiu

A qui no li vingui de gust la beixamel gratinada amb aquesta caloreta tan bona que fa, li recomano aquesta versió estival dels canelons per fer un àpat diferent i refrescant. Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

16 placa caneló
1 ceba de Figueres
4 ou
4 llauna tonyina en conserva
50 g oliva farcida
100 g pebrot escalivat
maionesa
sofregit de tomàquet
oli d'oliva verge extra
sal
pebre

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Pelar la ceba i picar-la a ganivet o ratllar-la. Salar-la i sofregir-la a foc mig en una paella amb oli fins que estigui daurada, remenant de tant en tant PAS 2 / Posar en un cassó amb aigua freda els ous i portar a ebullició durant deu minuts

PAS 3 / Bullir les plaques de pasta en aigua i sal seguint les instruccions del fabricant. Quan siguin cuites, escórrer-les i refredar-es amb aigua per aturar la cocció. Estendre les plaques entre dos draps fins al moment de farcir PAS 4 / Picar les olives, els ous durs (millor reservar algun rovell cuit per decorar) i els pebrots a ganivet. Barrejar-los amb la tonyina en conserva esmicolada, la maionesa, el tomàquet fregit i la ceba cuita. Deixar refredar a la nevera una estona, perquè agafi textura PAS 5 / Farcir els canelons i cobrir amb una capa de maionesa. Decorar amb rovell d'ou ratllat i unes tires de pebrot vermell

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/canelons-destiu>