

## 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>