**Ingredients:**

20 plaques de pasta

500 grams de carn picada

Una ceba

Un pebrot verd

Tomàquet fregit de pot

Formatge ratllat

Salsa beixamel

Oli d'oliva

Sal

**Elaboració:**

Per realitzar el farciment:

Escalfar la ceba i el pebrot verd a foc lent, una vegada escalfat agregar la carn picada i salpebrem.

Afegir el tomàquet fregit i deixar coure uns 5 minuts. Retirar-ho del foc.

Coure les làmines de pasta i posar una mica d’oli a l’aigua perquè no es peguin entre elles.

Procedir a emplenar-les. Posar una petita quantitat de carn en la làmina i tancar-la.

Col.locar en el forn tots els canelons i cobrir-los amb salsa beixamel i formatge ratllat.