**Ingredients:**

12 plaques de caneló

150 g de tonyina

Ou dur ratllat

Salsa de tomàquet

Formatge ratllat

Salsa beixamel

Oli d'oliva

Sal

**Elaboració:**

Coure la pasta per preparar els canelons de tonyina en aigua i una mica de sal.

Estén les làmines, una al costat de l’altra sense que es toquin.

Barrejar la tonyina, l’ou dur ratllat, la salsa de tomàquet fins a aconseguir una pasta i posar sal.

Col.locar a sobre de cada placa una porció de pasta.

Preparar la salsa beixamel al microones. Un cop estigui realitzada, abocar-la sobre els canelons i cobrir-los amb el formatge ratllat.

Per últim, gratinar en el forn fins que el formatge estigui daurat. Que aprofiti!