

Uns canelons diferents i molt, molt succulents. Agradaran a grans i petits.

## *Canelons d'albergínia*

### INGREDIENTS

- 2 albergínies
- 3 llaunes de tonyina
- 2 ous cuits
- Tomàquet sofregit
- Formatge per gratinar
- Sal i pebre

1. Tallem les albergínies en làmines fines horitzontalment.
2. Triturem la tonyina amb els ous per fer el farcit
3. Posem una mica del farcit a la punta de la làmina d'albergínia i cargolem
4. Tanquem amb uns escuradents.
5. Anem fent canelons fins acabar el farcit
6. Posem els canelons en una safata pel forn i posem a sobre una cullerada de tomàquet i una mica de formatge.
7. Posem al forn a 200° durant 30 minuts.