

רכיבים:

5 מצות

1 קופסת טונה בשמן

1 בצל קטן, קצוץ

1 פלפל אדום קטן, קצוץ

מלח, פלפל

לרוטב:

400 גרם עגבניות מרוסקות

2 שיני שום גדולות, קצוצות

4 כפות שמן זית

1 צרור בזיליקום, קצוץ

קורט צ'ילי גרוס

מלח, פלפל שחור גרוס

150 גרם גבינת מוצרלה, מגוררת

אופן ההכנה:

1. מרטיבים את המצות, עוטפים במגבת ומניחים בצד למשך רבע שעה.

2. מחממים מעט שמן במחבת ומטגנים את הבצל, עד שהוא מזהיב.

3. מסננים את הטונה ומוסיפים למחבת, מוסיפים את הפלפל האדום ומטגנים קלות.

4. מתבלים במלח ובפלפל, מוסיפים 2 כפות מים ומסירים מהלהבה. מעבירים התערובת לקערה.

5. מחממים שמן זית במחבת אחר ומטגנים את השום הכתוש. מוסיפים את העגבניות ואת יתרת התבלינים. מערבבים ומביאים לרתיחה. מבשלים במשך 2-3 דקות.

6. מסירים מהלהבה ומוסיפים את הבזיליקום.

7. חוצים את המצות לחצי, ממלאים במלית ומגלגלים לגלילה.

8. משמנים את תבנית האפייה, מסדרים את גלילות הקנלוני. יוצקים מעל מהרוטב. מפסרים מעל לרוטב מהגבינה המגוררת.

9. אופים בחום בינוני (180 מעלות) עד שהגבינה נמסה.