רכיבים:

לרוטב:
4 עגבניות בינוניות, חתוכות לקוביות קטנות
2 בצלים יבשים, בגודל בינוני, קצוצים דק
3/1 כוס שמן זית
מלח ופלפל
2 פלפלוני צ'ילי, קצוצים דק

לגלילות:
1 חסה ארוכת עלים
400 גרם דג טונה טרי, או סלמון, חתוך לקוביות של כ-3 ס"מ
8 פילטים של אנשובי, משומר בשמן
1 כוס עלי בזיליקום טריים, קצוצים
4 שיני שום, קצוצות דק

אופן ההכנה:
1. מערבבים את העגבניות עם הבצל ומוסיפים את המלח, הפלפלים ושמן הזית. מניחים בצד.
2. מנקים היטב את החסה ומפרידים את העלים השלמים באורך בינוני.
3. מניחים את העלים בסיר עם מים רותחים למשך שניות ספורות עד שהעלים מתרככים.
4. מוציאים ומניחים על נייר סופג.
5. מניחים על כל עלה קוביית דג ועליה חצי פילט אנשובי, כמה עלי בזיליקום וכמות נדיבה של שום.
6. מקפלים את צידי העלה כלפי פנים כדרך שמגלגלים עלי גפן ממולאים. מהדקים בקיסם.
7. שופכים את רוטב העגבניות בתבנית פיירקס בגודל בינוני ומניחים ברוטב את גלילות החסה. יש להקפיד שהגלילות יהיו מכוסות ברוטב.
8. אופים בחום בינוני כ-15 דקות. מקררים ומגישים.