



ROTLLETS DE CARBASSÓ I FORMATGE FRESC

INGREDIENTS

- Carbassons
- Tonyina
- Olives verdes sense pinyol
- Formatge fresc
- Salsa de tomàquet
- Formatge per gratinar

EL LABORACIÓ

- Tallem els carbassons a làmines longitudinals el més fines possibles. Les marquem a la paella per els dos costat amb una mica d'oli i reservem.
- En un bol barregem els ingredients del farcit: formatge fresc, tonyina, olives i condimentem al gust.
- En una safata que pugui anar al forn hi col·loquem una mica de salsa de tomàquet per anar posant els rotllets de carbassó a sobre.
- A cada una de les làmines de carbassó hi col·loquem una mica del farcit i emboliquem.
- Un cop tinguem la safata plena, posem formatge ratllat per sobre i gratinem al forn.