

Conchas de pasta al horno reellenas de queso y parmeseano reggiano

Tempo di preparazione: 40 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Conchiglioni: 300 gr
- Orégano fresco:
- Orégano seco:
- Parmeseano reggiano: 200 gr



Preparación

1. Cocer las conchas de pasta en agua salada hirviendo durante la mitad del tiempo de cocción.
2. Mientras tanto, cocer la **Pulpa Bio Pomì** a fuego alto con el orégano seco, la sal y la pimienta c/n.
3. A continuación, cubrir una cacerola de horno con parte de nuestro tomate y rellenar las conchas de pasta con el resto del tomate colocándolas una al lado de la otra.
4. Espolvorear todo con abundante parmeseano reggiano y hornear a 180°C durante 20 min.

For this recipe we used:

Tomates Orgánico
Troceados 500 gr

