

# Torreta de calabaza a la parmesana

**Tempo di preparazione:** 40 min

**Dificultad:** Fácil

## Ingredientes

- Calabaza: 600 gr
- Hierbas aromáticas:
- Parmesano reggiano: 200 gr



## Preparación

Cortar la calabaza bien fina y formar discos con ayuda de un molde.

Meter los discos en el horno a 140 °C con aceite, sal y pimienta, durante 20 minutos.

Mientras tanto, cocemos el **Tomate Finamente Troceado Pomì** con hierbas aromáticas y sal.

Montar ahora sobre papel de horno las torretas, alternando calabaza, tomate y parmesano reggiano rallado. Gratinar en el horno a 180°C durante 15 min.

**For this recipe we used:**

None 800gr

