

Alcachofas con parmesano

Tempo di preparazione: 35 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

• Aceite de oliva virgen extra:

Albahaca fresca:Alcachofas: 4Mozzarella: 1

• Parmesano reggiano: 150 gr

• Sal y pimienta: c. s.



Preparación

- 1. Limpiar las alcachofas, cortarlas en trozos y sofreírlas en abundante aceite de oliva virgen extra con un ajo en camisa hasta que queden bien doradas.
- 2. Mientras tanto, cocer el **Pomì tomate escurrido** con sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra durante 10 minutos y aromatizarlo con la albahaca fresca.
- 3. En una fuente de horno, disponer en capas el tomate, las alcachofas, el parmesano rayado y la mozzarella.
- 4. Cocer 8 minutos al horno a 1800

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 400 gr

