Pomì
O Così. O Pomì.

Alcachofas con parmesano

Tempo di preparazione: 35 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: None
- Albahaca fresca: None
- Alcachofas: 4
- Mozzarella: 1
- Parmesano reggiano: 150 gr
- Sal y pimienta: c. s.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 400 gr

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 180o