

Alcachofas con parmesano



Tiempo de preparación: 35 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

- Tomate ecológico escurrido 17.6oz 400 gr
- **Ingredientes**
 - Aceite de oliva virgen extra
 - Albahaca fresca
 - Alcachofas 4
 - Mozzarella 1
 - Parmesano reggiano 150 gr
 - Sal y pimienta c. s.

Para esta receta hemos usado:



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 **Pomi tomate ecológico 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