

Conchiglioni al forno ripieni al formaggio e parmigiano reggiano



Tempo di preparazione: 40 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

- **Ingredienti**

- Polpa di pomodoro biologica 500g 500 gr
- Conchiglioni 300 gr
- Origano fresco q.b.
- Origano secco q.b.
- Parmigiano Reggiano 200 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

1. Portare a metà cottura i conchiglioni in acqua salata bollente.
2. Nel frattempo cuocere la **Polpa Bio Pomi** a fuoco alto con origano secco, sale e pepe q.b.
3. Ricoprire quindi una casseruola da forno con parte del nostro pomodoro e con quello restante riempire i conchiglioni adagiandoli uno accanto all'altro.
4. Spolveriamo il tutto con abbondante parmigiano reggiano e infornare a 180°C per 20 min.