Pomì
O Così. O Pomì.

Parmigiana di carote



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Carote: 1 kg
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr

Preparazione

La parmigiana di carote è facilissima da fare: come prima cosa preriscaldate il forno a 180° gradi. Sbucciate le carote e tagliatele a fettine. Condite il **pomodoro a cubetti Pomì** con olio, sale, pepe nero e origano.

Sporcate il fondo di una pirofila con un pochino di passata e realizzate un primo strato di carote. Aggiungete poi il parmigiano grattugiato, la scamorza a pezzettini e la passata. Procedete in questo modo fino all'esaurimento di tutti gli ingredienti.

Ultimate la parmigiana di carote con una bella spolverata di parmigiano grattugiato ed infornatela, lasciandola cuocere per 30 minuti.

La parmigiana di carote è pronta, fatela riposare per 5 minuti prima di servirla.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

