Pomì
O Così. O Pomì.

# Carciofi alla parmigiana

**Tempo di preparazione**: 35 min
**Difficoltà**: Facile

### Ingredienti

- Basilico fresco:
- Carciofi: 4
- Mozzarella: 1
- Olio evo:
- Parmigiano reggiano: 150 gr
- Sale e pepe: q.b.

## Preparazione

1. Pulire e affettare i carciofi per poi infarinarli e cuocerli in olio evo abbondante e aglio in camicia fino a raggiungere la giusta doratura.
2. Nel frattempo cuocere la ***passata bio Pomì*** con sale, pepe e olio evo per 10 minuti e poi profumarlo con il basilico fresco.
3. In una pirofila da forno inserire a strati pomodoro, carciofi, parmigiano grattugiato e mozzarella.
4. Cuocere in forno 8 minuti a 180°.

**For this recipe we used:**

Passata di Pomodoro Biologica 400 gr