БАШЕНКА ИЗ ТЫКВЫ АЛЛА ПАРМИДЖАНА

Время приготовления: 40 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**
  - Мякоть томатов в кубиках 500g 800 г
  - Пряные травы по вкусу
  - Сыр Пармиджано Реджано 200 г
  - Тыква 600 г

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Тонко нарежьте тыкву и вырежьте из нее кружочки, используя кулинарное кольцо.
2. Запекайте тыкву в духовке при температуре 140° в течение 20 минут, добавив оливковое масло, соль и перец по вкусу.
3. Разогрейте **Мякоть Томатов в кубиках Pomì** в сковороде, добавив пряные травы и соль. Готовьте все вместе на сильном огне до получения кремовой консистенции.
4. На бумаге для выпечки сформируйте башенки из тыквы, чередуя их со слоями томатного соуса и тертого пармезана (возможно заменить на любой твердый сыр).
5. Поместите блюдо в духовку, разогретую до 180°C, и подрумянивайте его в течение 15 минут.