

Артишоки алла пармиджана



Время приготовления: 35 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2 персоны)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 1000g 400г
- Артишоки 4
- Оливковое масло ево
- Свежий базилик
- Соль и перец по вкусу
- Сыр моццарелла 1
- Сыр пармиджано реджано 150 г

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Очистить и нарезать артишоки, затем обвалить их в муке и обжарить в большом количестве оливкового масла evo и чеснока в кожице, до достижения золотистой корочки.
2. Тем временем, готовить ***Potì Протертые Томаты*** с солью, перцем и оливковым маслом evo в течение 10 минут, придать аромат, добавляя свежий базилик.
3. На противень для духовки выложить слоями томат, артишоки, тертый сыр пармиджано и моццарелла.
4. Выпекать в духовке в течение 8 минут при температуре 180°.