



# Conchas de pasta al horno rellenas de queso y parmesano reggiano



Tiempo de preparación: 40 min.

Dificultad: Fácil

## Ingredientes (4 personas)

### • Ingredientes

- Organic Tomate finamente troceado 500g 500 gr
- Conchiglioni 300 gr
- Orégano fresco
- Orégano seco
- Parmesano reggiano 200 gr

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

1. Cocer las conchas de pasta en agua salada hirviendo durante la mitad del tiempo de cocción.
2. Mientras tanto, cocer la **Pulpa Bio Pomi** a fuego alto con el orégano seco, la sal y la pimienta c/n.
3. A continuación, cubrir una cacerola de horno con parte de nuestro tomate y rellenar las conchas de pasta con el resto del tomate colocándolas una al lado de la otra.
4. Espolvorear todo con abundante parmesano reggiano y hornear a 180°C durante 20 min.