TORRETA DE CALABAZA A LA PARMESANA

Tiempo de preparación: 40 min.
Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**
  - Tomate finamente troceado 400g 800gr
  - Calabaza 600 gr
  - Hierbas aromáticas
  - Parmesano reggiano 200 gr

Para esta receta hemos usado:

Preparación

Cortar la calabaza bien fina y formar discos con ayuda de un molde.
Meter los discos en el horno a 140 °C con aceite, sal y pimienta, durante 20 minutos. Mientras tanto, cocemos el **Tomate Finamente Troceado Pomì** con hierbas aromáticas y sal.
Montar ahora sobre papel de horno las torretas, alternando calabaza, tomate y parmesano reggiano rallado. Gratinar en el horno a 180°C durante 15 min.