

## CONCHIGLIONI AL HORNO RELLENOS DE TOMATE Y PARMESANO REGGIANO



Tiempo de preparación: 40 min.

Dificultad: Fácil

### Ingredientes (4 personas)

- Tomate finamente troceado 400g 500 gr
- **Ingredientes**
  - Conchiglioni 300 gr
  - Orégano fresco
  - Orégano seco
  - Parmesano reggiano 200 gr

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

Llevar los conchiglioni a media cocción en agua salada hirviendo.

Mientras tanto, cocer la **Tomate Finamente Troceado Pomì** a fuego fuerte con orégano seco, sal y pimienta.

Recubrir entonces una cazuela de hornear con parte del tomate. Con el restante, rellenar los conchiglioni disponiéndolos todos uno al lado de otro.

Espolvoreamos todo con parmesano reggiano en abundancia y metemos en el horno a 180 °C durante 20 min.