

## 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 Pomi** 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.