

Alcachofas con parmesano



Tiempo de preparación: 35 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate escurrido 500g 400 gr
- Aceite de oliva virgen extra
- Albahaca fresca
- Alcachofas 4
- Mozzarella 1
- Parmesano reggiano 150 gr
- Sal y pimienta c. s.

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Limpiar las alcachofas, cortarlas en trozos y sofreír las en abundante aceite de oliva virgen extra con un ajo en camisa hasta que queden bien doradas.
2. Mientras tanto, cocer el **Pomi tomate escurrido** con sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra durante 10 minutos y aromatizarlo con la albahaca fresca.
3. En una fuente de horno, disponer en capas el tomate, las alcachofas, el parmesano rayado y la mozzarella.
4. Cocer 8 minutos al horno a 180o