Conchiglioni al forno ripieni al formaggio e parmigiano reggiano

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Conchiglioni: 300 gr
- Origano fresco: q.b.
- Origano secco: q.b.
- Parmigiano Reggiano: 200 gr

Preparazione

1. Portare a metà cottura i conchiglioni in acqua salata bollente.
2. Nel frattempo cuocere la **Polpa Bio Pomì** a fuoco alto con origano secco, sale e pepe q.b.
3. Ricoprire quindi una casseruola da forno con parte del nostro pomodoro e con quello restante riempire i conchiglioni adagiandoli uno accanto all’altro.
4. Spolveriamo il tutto con abbondante parmigiano reggiano e infornare a 180°c per 20 min.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 500 gr