

Cinque P alla Funky von UfLa24

Mengen für 33 Personen

4.95 kg Penne	Wasser in einen Topf plätschern lassen und bis zum Siedepunkt erhitzen. Salz mit Gefühl begeben. Anschliessend die Penne ins kochend, heisse Wasser geben und gelegentlich einen kleinen Schnapper probieren, bis die Teigwaren konsumentengerecht durchgekocht sind. Schliesslich ein Sieb zur Hand nehmen und das Wasser verschwinden lassen.
3.3 Liter Vollrahm	In einem sekundären Topf die Sahne auf ca. 80-90°C bringen und stetig umrühren mit vorzugsweise einem Schwingbesen.
1.65 kg Tomatensauce Napoli	Bei erreichter Hitze die Tomatensauce begeben und weiter vermischen, bis eine leicht orangefarbige Masse entsteht.
264 g Peterli	Peterli in angenehme Stücke zerhäckseln und mit viel Liebe der Sauce begeben.
16.5 g Pfeffer	Pfeffer mit Stil ins Massaker reinbuttern.
495 g Parmesan	Während einer schwungvollen Mischparade in die Sauce streuseln und gleichmässig Schmelzen lassen.
330 g Tomatensauce Napoli	alternativ dazu: warm
3.3 Stück Salat	mundgerecht
3.3 Liter Salatsauce	darüber