5P mit Spaghetti von KücheAubila

Mengen für 66 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

6.6 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
8.58 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
2.64 kg Parmesan	gerieben beigeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
132 g Peterli	Gehackt beigeben
33 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
3.3 Liter Milch	beigeben bis gewünste Konsistenz erreicht.
7.92 kg Spaghetti	

die 5 P's sind: Panna (Rahm), Pomodoro (Tomate), Parmesan, Prezzemolo (Peterli) und Pepe (Pfeffer)