

5P mit Spaghetti von Roman Stettler

Mengen für 32 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

960 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
4.16 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
1.28 kg Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
64 g Peterli	Gehackt begeben
16 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
1.6 Liter Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.
3.84 kg Spaghetti	

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