

Cinque Pi

von Fabian Aregger

Mengen für 180 Personen

22.5 kg Penne	Im Salzwasser kochen und abschütten
180 Stück Knoblauchzehen	schälen/pressen
19.8 Liter Halbrahm	Rahm, Tomatenpüree und Knoblauch in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen.
3.6 kg Tomatenpüree	
360 g Pfeffer	
180 g Salz	
9 kg Parmesan	Käse und Peterli darunterrühren, ca. 5 Min. weiterköcheln. Penne begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.
900 g Peterli	