

# Cinque Pi

von Fabian Aregger

Mengen für 65 Personen

8.125 kg Penne	Im Salzwasser kochen und abschütten
65 Stück Knoblauchzehen	schälen/pressen
7.15 Liter Halbrahm	Rahm, Tomatenpüree und Knoblauch in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen.
1.3 kg Tomatenpüree	
130 g Pfeffer	
65 g Salz	
3.25 kg Parmesan	Käse und Peterli darunterrühren, ca. 5 Min. weiterköcheln. Penne begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.
325 g Peterli	