

Lagerkochbuch.ch



Cinque Pi von Fabian Aregger

Mengen für 70 Personen

8.75 kg Penne	Im Salzwasser Kochen und Abschütteln
70 Stück Knoblauchzehen	schälen/pressen
7.7 Liter Halbrahm	Rahm, Tomatenpuree und Knoblauch in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen.
1.4 kg Tomatenpuree	
140 g Pfeffer	
70 g Salz	
3.5 kg Parmesan	Käse und Peterli darunterrühren, ca. 5 Min. weiterköcheln. Penne beigeben, mischen, nur noch heiß werden lassen.
350 g Peterli	