



Cinque Pi

von Fabian Aregger

Mengen für 70 Personen

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