

5P Sauce zu Penne von Cyril Fehr

Mengen für 77 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

7.7 kg Penne	Wasserkochen Penne Hinzugeben.
770 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
7.7 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
1.54 kg Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
154 g Peterli	Gehackt begeben
38.5 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
3.85 Liter Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.

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