

Cinque Pi

von Fabian Aregger

Mengen für 64 Personen

8.0 kg Penne	Im Salzwasser kochen und abschütten
64 Stück Knoblauchzehen	schälen/pressen
7.04 Liter Halbrahm	Rahm, Tomatenpüree und Knoblauch in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen.
1.28 kg Tomatenpüree	
128 g Pfeffer	
64 g Salz	
3.2 kg Parmesan	Käse und Peterli darunterrühren, ca. 5 Min. weiterköcheln. Penne begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.
320 g Peterli	