

Linguine napolitaine et son émincé de dinde



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
60364	Emincés de dinde nature VF 3 kg	1.4 Kilo
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	0.5 Kilo
	Linguine	1.2 Kilo
	Feuille de romarin	0.1 Kilo

Etapas de préparation

- 1 Cuire les émincés de dinde, sans décongélation, sans sel et sans matière grasse sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 250°C
- 2 Remettre en température les linguine à l'état surgelé dans de l'eau bouillante avec un peu de matière grasse liquide
- 3 Après la cuisson des émincés de dinde, les intégrer dans la suite culinaire à base de sauce napolitaine
- 4 Procéder au montage : disposer dans une assiette, les linguine puis les émincés de dinde enrobés de sauce napolitaine. Finir avec quelques feuilles de romarin