



Pasta di Aldo



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
25118	Penne cuite 1 kg Zini	1,75 Kilo
183026	Parmigiano Reggiano pétale AOP 28% MG 500 g	100 Gramme
203379	Coppa sel sec à l'ancienne	300 Gramme
38491	Artichauts confits 1 kg	200 Gramme
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	300 Gramme
	Pignon de pin	50 Gramme

Recette

1. Cuire les penne de façon traditionnelle, sans décongélation, sans sel, avec matière grasse, dans de l'eau bouillante
2. Remonter en température la sauce pesto
3. Découper les tranches de coppa en deux et des cœurs d'artichauts en huit
4. Effectuer le montage : mélanger les pâtes avec le pesto
5. Ajouter les tranches de coppa, les pignons de pin, le parmesan en pétale préalablement concassé, un bouton d'artichaut, et passer le tout au micro-ondes pendant 1 minute à 30-600 watts