

Pasta di Aldo



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
25118	Penne cuite 1 kg Zini	1.75 Kilo
280713	Parmigiano Reggiano copeaux AOP 30% MG 500 g	100 Gramme
203379	Coppa au sel sec à l'ancienne tranchée 25 x 10 g env.	300 Gramme
38491	Artichauts confits 1 kg	200 Gramme
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	300 Gramme
	Pignon de pin	50 Gramme

Etapas de préparation

- 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