

RONDELLI RATATOUILLE AVEC LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE TOMAT

PÂTES VÉGÉTARIEN MÉDITERRANÉEN

10 portions

Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- HILCONA Pasta Fina Rondelli Ratatouille, IQF, 2,2 kg
- Antipasti légumes, 700 g
- Sauce tomate, 1,2 l
- Chips au parmesan, 10 portions

PRÉPARATION

1. Préparer de la purée de légumes anti-pesticides, de la sauce tomate et des chips au parmesan. Casser les chips au parmesan refroidies en morceaux de taille raisonnable.
2. Dans le CombiSteamer préchauffé à 95°C et 100% de vapeur, cuire les pâtes à la vapeur fraîche pendant 8 minutes.
3. Disposez tous les ingrédients et garnissez avec les morceaux des chips de parmesan.

TIPP! On peut aussi cuire les pâtes fraîches dans de l'eau bouillante salée. Cela prend environ 3 minutes.

TIPP! Pour plus de piquant, on peut mélanger quelques lamelles de piment sous les antipasti.