



Suggestion de présentation

Difficulté



Budget



Préparation



Mise en œuvre

1. Faire cuire les pâtes al dente. (Voir tableau)
2. Mélanger les pâtes à la sauce tomate cuisinée préalablement.
3. Mettre les pâtes à la sauce tomate dans des ramequins individuels.
4. Déposer sur le dessus, des lamelles de mozzarella.
5. Mettre au four chaud juste le temps que les ramequins soient gratinés ou la mozzarella fondue. (210°C*).

* temps et température de cuisson à ajuster selon process et matériel de cuisson.

Cette gamme exclusive de produits Ultra-Résistantes, permet une excellente tenue en cuisson gratin et maintien au chaud.

Ingrédients pour 10 personnes

Fusilli Ultra-Résistantes Panzani Plus 1	Kilo(s)
Sauce cuisinée aux légumes Essentiels	0.7 Kilo(s)
Mozzarella	0.25 Kilo(s)

Les produits Panzani Food Service pour cette recette

