



Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes

Macaroni Ultra-Résistantes Panzani Plus 1	Kilo(s)	1
Concentré de tomates	0.06 Kilo(s)	
Viande hachée	0.8 Kilo(s)	
Béchamel	0.6 Litre(s)	
Chapelure	0.05 Kilo(s)	
Gruyère râpé	0.2 Kilo(s)	
Noix de muscade	0	
Sel et poivre du moulin PM	0	

Les produits Panzani Food Service pour cette recette



Difficulté



Budget



Préparation



Mise en œuvre

1. Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. (Voir tableau)
2. Préparer une béchamel, ajouter le concentré de tomate et bien mélanger.
3. Quand les pâtes sont cuites, mélanger avec la béchamel à la tomate et la viande hachée.
Mettre le tout dans un plat à gratin.
4. Saupoudrer les pâtes de chapelure et de gruyère râpé.
5. Faire gratiner au four à 200°C* (thermostat 6-7).
* 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.

Astuce du chef :

Pour le dressage vous pouvez décorer l'assiette avec des tomates cerises et des feuilles de basilic.

