



Suggestion de présentation

Difficulté



Budget



Préparation



Ingrédients pour 10 personnes

Torti Panzani	1	Kilo(s)
Tomacoulis Panzani standard ou Bio	0.2	Kilo(s)
Aubergine(s)	5	
Fêta	0	
Ail (tête(s))	3	
Boîte(s) olives noires	0	
Sel et poivre du moulin PM	0	

Mise en œuvre

- Laver les légumes.
 - Détailler les tomates et les aubergines en brunoise.
 - Rissoler les tomates, les aubergines et incorporer l'ail haché (faire compoter 15 minutes à feu doux), vérifier l'assaisonnement.
 - Débarrasser et réserver.
- Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée (1L d'eau pour 100g pâtes et 10g de sel/L).
 - Vérifier l'à point de cuisson, stopper la cuisson (les pâtes sont prêtes lorsque le point blanc central disparaît). Le temps de cuisson est à adapter selon le process, matériel, produit et quantité. (Voir tableau)
 - Égoutter et refroidir les pâtes.
 - Graisser les pâtes et réserver en chambre froide.
 - Rectifier l'assaisonnement.
- Mélanger dans une grande calotte en inox les pâtes et la compotée de légumes.
 - Vérifier l'assaisonnement.
- Dresser la salade dans un plat approprié.
 - Servir bien frais.

N'oubliez pas que Panzani propose aussi ce produit en Bio !

Astuce du chef :

Décorez le méli-mélo à l'aide des olives noires et des cubes de feta.



Les produits Panzani Food Service pour cette recette



