



Suggestion de présentation

Difficulté



Budget



Préparation



Ingrédients pour 10 personnes

Mini Penne Panzani	2	Kilo(s)
Pesto Verde Panzani Maestro	1	Kilo(s)
Blanc(s) de poulet	10	
Basilic	0	
Sel et poivre du moulin PM	0	
Tomates séchées confites	0	

Mise en œuvre

1. 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)
-Egoutter et refroidir les pâtes.
-Graisser les pâtes et réserver en chambre froide.
-Rectifier l'assaisonnement.
2. Escaloper les blancs de poulet et les poêler.
- Ajouter la sauce Pesto Verde.
- Mouiller avec un trait de fond de volaille.
- Ajouter les tomates confites émincées.
- Ajouter les Mini pâtes.
3. Saupoudrer de basilic frais et servir chaud.

Les produits Panzani Food Service pour cette recette

