Pain de viande à l'italienne

120 minutes

100 personnes



Ingrédients

- 100 pièces Pain de viande de dinde
- 8 kg spaghettis
- 250 g épices bruschetta
- 8 l sauce tomates
- 6 kg courgettes en brunoise
- 6 kg aubergines en brunoise
- 1 l huile d'olive
- Origan
- Poivre & sel
- 1 kg parmesan
- 0,5 kg roquette

Méthode de préparation

Roulez les pains de viande dans les épices Bruschetta et régénérez comme indiqué sur l'emballage.

Faites cuire les spaghettis al dente et mélangez avec la sauce tomates.

Faites suer les des de courgettes et d'aubergines dans de l'huile d'olive et assaisonnez avec l'origan, le sel et le poivre.

Disposez le tout sur l'assiette et terminez avec du Parmesan et de la roquette.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be