

Plat de pâtes végétarien aux légumes oubliés



Ingrédients

- 6 kg de mélange de légumes oubliés (Ardo)
- 5 kg de macaronis (Ardo)
- 1.5kg de tomates cerises (Ardo)
- 150 g de basilic (Ardo)
- 3.5k g de mascarpone
- 750 g de fromage râpé
- 1.5kg de pesto rouge
- 500 g de chapelure
- 5 dl d'huile d'olive
- Poivre et sel

Méthode

1. Versez les légumes oubliés dans un gastronorme, arrosez d'huile d'olive, poivrez et salez.
2. Cuisez les légumes oubliés pendant 20 minutes dans un four à 180°C.
3. Mélangez le mascarpone avec le pesto, du basilic et ajoutez quelques cuillères d'huile d'olive.

4. Mélangez cette préparation aux macaronis et assaisonnez. Disposez le tout dans un plat à four.
5. Versez les légumes oubliés Ardo ainsi que les tomates cerises par-dessus.
6. Parsemez de chapelure et de fromage râpé et arrosez avec un peu d'huile d'olive.
7. Laissez cuire le plat de pâtes pendant 30 minutes à 180°C.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be