

Pâtes Penne et ratatouille à la Mexicaine



Ingrédients

- 5 kg de pâtes penne Ardo
- 5 kg de mélange de légumes ratatouille Ardo
- 1 kg de Mix Salsa Mexicana Ardo
- 1l coulis de tomates
- 1l de bouillon de légumes
- 1dl d'huile d'olive
- poivre et sel
- 300g de mozzarella

Méthode

1. Faire cuire les légumes ratatouille et le Salsa Mexicana à l'huile d'olive.
2. Ajoutez le bouillon de légumes et le coulis de tomates et laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
3. Éventuellement, liez la sauce avec un peu de maizena.
4. Chauffez les pâtes penne au steamer (cuiseur vapeur)
5. Servir avec la ratatouille chaude
6. Rajouter la mozzarella coupée en dés

Variation

Suggestion: aussi délicieux comme casserole. Assembler les différentes couches (pâtes penne, légumes ratatouille et mozzarella et faites cuire au four (25-30 min. à 180°C).

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be