

GRATIN DE PÂTES FUSILI À LA SAUCE TOMATE

UN GRATIN PARFAIT POUR LES GOURMANDS.

PERSONNES : 4

PRÉPARATION: 40 MIN

Ingredients:

- 0.4 kg de Fusilli ultra-résistantes Panzani Solutions
- 0.28 kg de Sauce tomate cuisinée aux légumes Panzani Solutions
- 0.1 kg de Mozzarella



Instructions:

1. Faire cuire les pâtes al dente.
2. Mélanger les pâtes à la sauce tomate cuisinée préalablement.
3. Mettre les pâtes à la sauce tomate dans des ramequins individuels.
4. Déposer sur le dessus, des lamelles de mozzarella.
5. Mettre au four chaud juste le temps que les ramequins soient gratinés ou la mozzarella fondue. (210°C*). * temps et température de cuisson à ajuster selon process et matériel de cuisson.