Gratin de penne au chorizo

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

350 g de pâtes, penne

400 g de tomates pelées, haché

2 cs de pesto à la tomate

2 gousses d'ail

100 g de chorizo

100 g de champignons

10 feuilles de basilic

½ poivron, rouge

400 ml de bouillon

250 g de mascarpone

50 g de parmesan, râpé

Sel

Poivre

Eplucher l'ail et l'émincer finement. Couper le chorizo et les champignons en tranches épaisses, hacher les feuilles de basilic et tailler le poivron en brunoise.

Dans le moule en porcelaine, mélanger la moitié du mascarpone et du parmesan avec le reste des ingrédients et répartir uniformément la préparation.

Répartir le reste de mascarpone en petits tas sur le mélange aux pâtes et saupoudrer de parmesan.

Enfourner le moule en porcelaine sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud + vapeur 220 °C pendant 25 min

Accessoires

Grille

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019