

Linguini primavera

96 portions

Source de la recette

Hôpital Juif de réadaptation

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

180 ml de sauce et 40g de linguinis non-cuits

Rendement de la recette

17.28 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive de 180 ml de sauce et 40 g de Linguini cru

Calories	221	Sodium (mg)	302
Protéines (g)	9	Lipides (g)	5
Glucides (g)	36	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	3	Fibres (g)	3



Québec 



Linguini primavera

96 portions

Rendement de la recette

17.28 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
2 kg	Linguini non-cuits	<ol style="list-style-type: none">1. Faire cuire les pâtes 10-12 minutes dans l'eau en ébullition avec un peu de sel ou d'huile. Réserver.2. Dans une marmite, faire rissoler 10-15 minutes les légumes dans l'huile.3. Ajouter les tomates, le sel, le poivre, l'origan, le basilic, le persil, les pâtes et les fromages. Mélanger.4. Réchauffer 5-10 minutes.
800 ml	Huile de canola	
1 kg	Oignons jaunes frais, en dés	
60 ml	Ail frais, haché	
1 kg	Brocoli (fleurettes) congelés	
1 kg	Poivrons verts frais, en lanières	
1 kg	Poivrons rouges frais, en lanières	
2 kg	Champignons blancs, frais tranchés	
500 g	Tomates séchées, hachées	
20 ml	Sel et poivre	
40 ml	Origan en flocons, séché	
40 ml	Basilic en flocons déshydraté	
80 ml	Persil en flocons déshydraté	
280 g	Fromage parmesan	
1.2 kg	Fromage Feta	

