

Temps : 20 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 62

Un gratin de pâtes qui sent bon l'été.

## Préparation

### Etape 1

Cuire les pâtes al dente à l'eau bouillante salée. Égoutter, huiler légèrement, réserver.

### Etape 2

Faire revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive, ajouter la sauce tomate, l'ail, les herbes, sel et poivre. Laisser mijoter 10 min.

### Etape 3

Mélanger dans un grand cul-de-poule : pâtes + ricotta + la moitié de la mozzarella + la moitié de la sauce tomate.

### Etape 4

Répartir le mélange dans les bacs GN huilés. Napper du reste de sauce tomate, puis parsemer du reste de mozzarella.

### Etape 5

Cuire au four à 160°C pendant 30 minutes (fonction chaleur tournante), jusqu'à ce que le dessus gratine légèrement.

## Ingrédients



6250 g Pâtes  
(penne,  
coquillettes...)



3750 g  
Ricotta



2 kg  
Mozzarella



5 l Sauce tomate



500 g  
Oignons  
émincés



10 Ail



Herbes



100 ml Huile  
d'olive



Sel & poivre

## Valeurs nutritionnelles

| Informations pour        | 100g |
|--------------------------|------|
| Valeur énergétique       | 1000 |
| Matières grasses (g)     | 12   |
| Dont acides gras saturés | 20   |
| Glucides (g)             | 35   |
| Dont sucres              | 5    |
| Fibres alimentaires (g)  | 14   |
| Protéines (g)            | 4    |
| Sel (g)                  | 1    |