

Aromatyczne penne z kurczakiem i krewetkami

Aromatyczne penne z kurczakiem i krewetkami

Wyobraź sobie talerz pełen al dente ugotowanego makaronu penne, obłany kremowym sosem, w którym kryją się soczyste kawałki kurczaka i delikatne krewetki. To właśnie esencja włoskiej kuchni – prosta, aromatyczna i niezwykle smakowita. Nasze penne z kurczakiem i krewetkami to kulinarna podróż do słonecznej Italii, gdzie liczy się jakość składników i harmonia smaków.

Sekret tego dania tkwi w idealnym połączeniu delikatnego mięsa kurczaka z morskim aromatem krewetek, dopełnionym kremową śmietaną i odrobiną musztardy. Całość nabiera charakteru dzięki świeżym ziołom i czosnkowi, które wprowadzają do potrawy śródziemnomorską nutę. Bulionetka Knorr wzmacnia smak sosu, sprawiając, że każdy kęs jest pełen głębi i aromatu.

Dla kogo?

Makaron z krewetkami i kurczakiem to propozycja dla każdego, kto ceni sobie proste w przygotowaniu, a jednocześnie wyraziste w smaku dania. Sprawdzi się zarówno u miłośników owoców morza, jak i u osób preferujących klasyczne smaki kuchni włoskiej.

Na jaką okazję?

To danie jest niezwykle uniwersalne – możesz je podać na codzienny obiad rodzinny, przygotować na eleganckie przyjęcie domowe lub zabrać jako lunch do pracy. Jego efektowny wygląd i bogaty smak sprawią, że sprawdzi się w każdej sytuacji.

Czy wiesz, że?

Makaron penne występuje w dwóch popularnych odmianach: penne rigate o rowkowanej strukturze oraz penne liscie o gładkiej powierzchni. Obie wersje doskonale nadają się do sosów kremowych, które wypełniają wnętrze rurek i przywierają do ich powierzchni.

Dla urozmaicenia

Aby nadać potrawie jeszcze więcej charakteru, udekoruj ją świeżymi listkami bazylii. Możesz również dodać odrobinę startego parmezanu lub posypać prażonymi orzeszkami piniowymi, które wprowadzą przyjemny, chrupiący akcent.