

# **Cannelloni z łososiem**

## **Cannelloni z łososiem – eleganckie danie dla całej rodziny**

Delikatne rurki cannelloni wypełnione soczystym łososiem owiniętym w liście szpinaku, oblane kremowym sosem śmietanowym i aromatycznym sosem pomidorowym, a na wierzchu przykryte złocistą warstwą rozpuszczonej mozzarelli. To danie, które zachwyci każdego miłośnika włoskiej kuchni z nutą wykwintności.

### **Dla kogo?**

Cannelloni z łososiem to doskonała propozycja dla rodzin ceniących sobie wspólne posiłki przy stole. Połączenie delikatnego łososa ze szpinakiem sprawia, że danie jest nie tylko smaczne, ale również pełnowartościowe. To także świetna opcja dla osób, które chcą wprowadzić więcej ryb do swojej diety w nietypowy sposób.

### **Na jaką okazję?**

To eleganckie danie sprawdzi się zarówno na niedzielny obiad rodzinny, jak i na przyjęcie dla przyjaciół. Cannelloni z łososiem można przygotować wcześniej, a przed wizytą gości włożyć do piekarnika, by cieszyć się świeżo upieczonym, pachnącym daniem bez stresu i pośpiechu.

### **Czy wiesz, że?**

Łosoś to nie tylko wyśmienity smak, ale również źródło cennych kwasów omega-3, które wspierają pracę mózgu i serca. W połączeniu ze szpinakiem, bogatym w żelazo i witaminy, tworzy duet idealny dla zdrowia całej rodziny.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z dodatkami do nadzienia – spróbuj dodać posiekane suszone pomidory, kapary lub świeży koperek. Dla bardziej wyrazistego smaku, do białego sosu możesz dodać odrobinę startego parmezanu lub gałki muszkatołowej.