

Farfalle z cukinią i wieprzowiną

Farfalle z cukinią i wieprzowiną – klasyka w nowoczesnym wydaniu

Delikatne **farfalle** w towarzystwie soczystej **cukinii** i aromatycznej **wieprzowiny** to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. To danie, w którym prostota spotyka się z wyrazistym smakiem, tworząc harmonijną kompozycję idealną na codzienny obiad.

Dla kogo?

Doskonały wybór dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki. Połączenie *delikatnego makaronu* z białkiem i warzywami sprawia, że danie jest zbilansowane i sycące. Przypadnie do gustu zarówno dorosłym, jak i dzieciom, które uwielbiają makaron w kształcie kokardek.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako *błyskawiczny obiad* w środku tygodnia, gdy czasu na gotowanie jest niewiele. Możesz również zaserwować je podczas nieformalnego spotkania z przyjaciółmi – proste, ale efektowne danie, które przygotujemy bez stresu w mniej niż 30 minut.

Czy wiesz, że?

Farfalle, czyli „motylki” lub „kokardki”, to jeden z najbardziej rozpoznawalnych kształtów włoskiego makaronu. Ich unikalna forma sprawia, że doskonale zatrzymują [sos](#), a każdy kęs jest pełen smaku. Nazwa pochodzi od włoskiego słowa

farfalla oznaczającego motyla.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o **suszone pomidory**, **oliwki** lub **świeżą bazylię**. Wieprzowina świetnie komponuje się również z dodatkiem **czosnku** i **chili**. Dla wegetariańskiej wersji zastąp mięso **serem feta** lub **tofu**, zachowując wszystkie walory smakowe tego prostego, a jednocześnie wyrafinowanego dania.