

Farfalle z kurczakiem

Farfalle z kurczakiem w kremowym sosie

Delikatne kokardki makaronu farfalle w towarzystwie soczystych kawałków kurczaka otulonych aksamitnym sosem śmietanowym to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Połączenie aromatycznych przypraw – kuminu i kolendry – nadaje potrawie orientального charakteru, a dodatek kolorowej papryki nie tylko wzbogaca smak, ale również pięknie prezentuje się na talerzu.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny – dzieci pokochają zabawny kształt makaronu, a dorośli docenią harmonię smaków i prostotę przygotowania. To również świetna propozycja dla zapracowanych osób, które cenią sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki. Farfalle z kurczakiem przygotujemy w zaledwie 30 minut!

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako codzienny obiad, jak i jako danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podane w eleganckiej formie, z dodatkiem świeżych ziół i startego parmezanu, może stanowić główny punkt menu podczas rodzinnych uroczystości czy spotkań towarzyskich.

Czy wiesz, że?

Makaron farfalle, czyli „motylki” lub „kokardki”, pochodzi z północnych Włoch. Jego charakterystyczny kształt nie tylko cieszy oko, ale również doskonale zatrzymuje [sos](#), dzięki czemu

każdy kęs jest pełen smaku. Najlepiej smakuje ugotowany al dente – lekko twardy w środku.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Dodaj podsmażoną cukinię, pomidorki koktajlowe lub garść świeżego szpinaku. Możesz również wzbogacić sos o łyżkę pesto lub suszone pomidory. Dla bardziej wyrazistego smaku, przed dodaniem śmietany, wlej do patelni kieliszek białego wina i odparuj alkohol.