

Farfalle z pieczarkami i szynką

Farfalle z pieczarkami i szynką – klasyka w nowoczesnym wydaniu

Delikatne kokardki farfalle w towarzystwie aromatycznych pieczarek i soczystej szynki tworzą kompozycję, która zachwyci każde podniebienie. Ten prosty przepis pozwala wyczarować pełnowartościowy posiłek w zaledwie kilkanaście minut. Sekret tkwi w odpowiednim przygotowaniu makaronu – ugotuj go **al dente**, aby zachował sprężystość podczas smażenia z pozostałymi składnikami. Złocista cebula, rumiane pieczarki i wyrazista szynka otulone delikatnym, kremowym sosem tworzą harmonijną całość, która zadowoli nawet wybrednych smakoszy.

Dla kogo?

Farfalle z pieczarkami i szynką to idealna propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie *szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki*. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i na kolację w gronie przyjaciół. Dzięki prostemu wykonaniu, danie to może przygotować nawet początkujący kucharz.

Na jaką okazję?

To uniwersalne danie sprawdzi się na codzienny obiad, ale także jako **szybka kolacja po długim dniu pracy**. Farfalle z pieczarkami i szynką to również doskonała propozycja na nieformalne spotkanie z przyjaciółmi, gdy zależy nam na czasie, ale nie chcemy rezygnować z dobrego smaku.

Czy wiesz, że?

Nazwa „farfalle” pochodzi z języka włoskiego i oznacza *motyle* lub *kokardki*. Ten charakterystyczny kształt makaronu nie tylko pięknie wygląda na talerzu, ale również doskonale zatrzymuje [sos](#), dzięki czemu każdy kęs jest pełen smaku.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z rodzajami szynki – **szynka parmeńska** nada potrawie wyrazistego charakteru, a **szynka gotowana** zapewni łagodniejszy smak. Możesz również wzbogacić danie o suszone pomidory, oliwki czy świeży szpinak. Zamiast natki pietruszki spróbuj posypać potrawę świeżą bazylią lub rozmarynem.