

Klasyczne włoskie spaghetti po neapolitańsku

Spaghetti po neapolitańsku – klasyka włoskiej kuchni

Prawdziwe włoskie **spaghetti po neapolitańsku** to kwintesencja śródziemnomorskich smaków. Ten prosty, ale niezwykle aromatyczny przepis przeniesie Cię wprost na słoneczne wybrzeże Neapolu. Sekret tkwi w idealnie ugotowanym makaronie *al dente* oraz w świeżych składnikach, które tworzą harmonijną kompozycję smakową.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny – zarówno dla miłośników klasycznej włoskiej kuchni, jak i dla dzieci, które uwielbiają makaron. To także doskonały wybór dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Przygotowanie zajmuje zaledwie kilkanaście minut, a efekt zachwyci nawet wybrednych smakoszy.

Na jaką okazję?

Spaghetti po neapolitańsku sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. To także świetny pomysł na romantyczną kolację we dwoje – proste danie o wyrafinowanym smaku, które można podać z kieliszkiem włoskiego wina.

Czy wiesz, że?

Oryginalne spaghetti neapolitańskie to jedna z najstarszych receptur na [sos](#) pomidorowy w kuchni włoskiej. W Neapolu pomidory pojawiły się już w XVI wieku i szybko stały się

podstawą lokalnej kuchni. Tradycyjnie sos gotuje się powoli, aby wydobyć pełnię smaku z każdego składnika.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić swoje spaghetti dodając czarne oliwki, kapary lub odrobinę ostrej papryczki chili dla pikantnego akcentu. Niektórzy dodają także anchois, które rozpuszczają się w sosie, nadając mu głębszy, umami smak. Pamiętaj, że kluczem do doskonałego dania jest wysoka jakość składników – szczególnie oliwy z oliwek i świeżej bazylii.