

Kopytka z pesto z suszonych pomidorów

Kopytka z pesto z suszonych pomidorów i kurczakiem

Delikatne kopytka w towarzystwie aromatycznego pesto z suszonych pomidorów i soczystego kurczaka to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. To danie łączy w sobie tradycyjny smak polskich kopytek z włoskimi inspiracjami, tworząc harmonijną kompozycję smaków i tekstur.

Dla kogo?

Idealne danie dla zabieganych osób, które cenią sobie domowe jedzenie, ale nie mają czasu na długie gotowanie. Dzięki Fix Knorr przygotowanie kopytek jest niezwykle proste, a dodatek pesto z suszonych pomidorów nadaje całości wyrazistego charakteru. To również świetna propozycja dla rodzin z dziećmi – maluchy pokochają kształt kopytek, a rodzice docenią pełnowartościowy posiłek.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako codzienny obiad, jak i jako danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Kolorowe i apetyczne kopytka z kurczakiem i pomidorkami cherry mogą być także ciekawą propozycją na letnie przyjęcie w ogrodzie. Podane na dużym półmisku z dodatkiem świeżych ziół będą nie tylko smaczne, ale i efektownie się prezentowały.

Czy wiesz, że?

Pesto pierwotnie pochodzi z Włoch, a dokładnie z regionu Ligurii. Tradycyjne pesto genovese przygotowywane jest z

bazylii, ale wariant z suszonych pomidorów zyskał ogromną popularność na całym świecie ze względu na intensywny, słodko-kwaśny smak, który doskonale komponuje się z makaronami i właśnie kluskami takimi jak kopytka.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – świetnie sprawdzą się czarne oliwki, kapary czy świeża rukola dodana tuż przed podaniem. Dla miłośników ostrzejszych smaków polecamy dodać szczyptę płatków chili do pesto.