

Makaron w sosie pomidorowym z ziołami

Klasyczny makaron w sosie pomidorowym z ziołami

Odkryj prawdziwie włoski smak z naszym przepisem na makaron w aromatycznym sosie pomidorowym. To danie, które łączy w sobie prostotę przygotowania z bogactwem śródziemnomorskich smaków. Ugotowany al dente makaron penne, obłany gęstym, pachnącym ziołami sosem pomidorowym, to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Dla kogo?

Makaron w sosie pomidorowym to idealna propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają jego łagodny, słodkawy smak, a dorośli docenią klasyczne połączenie pomidorów z aromatycznymi ziołami. To również świetna opcja dla wegetarian szukających sycącego i pełnowartościowego dania.

Na jaką okazję?

Ten włoski klasyk sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Przygotowanie zajmuje zaledwie kilkanaście minut, co czyni go idealnym rozwiązaniem, gdy czas nagli, a chcesz zaserwować coś smacznego i pożywnego.

Czy wiesz, że?

Makaron penne pochodzi z regionu Kampanii w południowych Włoszech, słynącego z uprawy najlepszych pomidorów. Nazwa „penne” oznacza po włosku „pióra” i nawiązuje do charakterystycznego skośnego cięcia, przypominającego końcówkę pióra do pisania. Tradycyjnie podaje się go al dente – lekko

twardawego, co nadaje potrawie przyjemną sprężystość.

Dla urozmaicenia

Podstawowy przepis możesz wzbogacić o posiekaną papryczkę chili dla pikantności lub dodać czarne i zielone oliwki dla głębi smaku. Świeżo starty parmezan na wierzchu sprawi, że danie nabierze kremowej konsystencji i wyrazistego, serowego aromatu. Możesz również użyć świeżych pomidorów zamiast tych z puszki – wystarczy je sparzyć i obrać ze skórki.