

Makaronowa wariacja serowo-szynkowa

Makaronowa wariacja serowo-szynkowa

Kremowy makaron z szynką i serem to klasyka, która nigdy nie zawodzi. Nasze danie łączy delikatność makaronu al dente z aksamitnym sosem na bazie bulionu i śmietany, wzbogaconym o aromatyczną szynkę i rozpuszczony ser. Sekret tej potrawy tkwi w umiejętnym połączeniu składników – zeszkłone szalotki i czosnek nadają głębi smaku, a żółtko dodaje kremowej konsystencji.

Dla kogo?

Doskonały wybór dla całej rodziny! Dzieci pokochają kremowy [sos](#) i makaron, a dorośli docenią harmonię smaków. To także świetna propozycja dla zapracowanych osób – przygotowanie zajmuje niewiele czasu, a efekt zachwyca podniebienie.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako szybki obiad w środku tygodnia, jak i jako danie na nieformalną kolację ze znajomymi. Możesz je również przygotować na lunch do pracy – po podgrzaniu nadal zachowuje swój wspaniały smak.

Czy wiesz, że?

Dodanie żółtka do sosu to technika zaczerpnięta z włoskiej kuchni, podobna do tej stosowanej w carbonarze. Kluczem jest dodanie go poza bezpośrednim źródłem ciepła, aby uniknąć ścięcia, co nadaje sosowi jedwabistą konsystencję bez konieczności dodawania dużej ilości tłuszczu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami sera – gruyère nada wyrazistości, a mozzarella delikatności. Spróbuj też dodać groszek, brokuły lub szpinak dla zwiększenia wartości odżywczych. Dla miłośników ostrych smaków świetnie sprawdzi się dodatek płatków chili lub świeżo zmielonego czarnego pieprzu.