

Pappardelle z kurczakiem

Pappardelle z kurczakiem – klasyka w nowoczesnym wydaniu

Pappardelle z kurczakiem to propozycja, która łączy w sobie prostotę przygotowania z wyrazistym smakiem. Szerokie wstążki makaronu doskonale komponują się z delikatnymi kawałkami kurczaka, tworząc danie, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Sekret tej potrawy tkwi w odpowiednim przygotowaniu składników – makaron ugotowany **al dente** zachowuje swoją sprężystość, a mięso przygotowane na małym ogniu pozostaje soczyste i aromatyczne.

Dla kogo?

To danie sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i na kolację we dwoje. Dzieci pokochają szeroki makaron, a dorośli docenią harmonię smaków. Jest to również świetna propozycja dla osób, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki – całość przygotujesz w mniej niż 30 minut!

Na jaką okazję?

Pappardelle z kurczakiem to doskonały wybór na weekendowy obiad, gdy mamy nieco więcej czasu na celebrowanie posiłku. Sprawdzi się również jako eleganckie danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi – podane z lampką białego wina stworzy niezapomniany duet.

Czy wiesz, że?

Pappardelle to tradycyjny włoski makaron pochodzący z Toskanii. Jego nazwa wywodzi się od słowa „pappare”, co oznacza „jeść z przyjemnością”. Szeroka forma makaronu została

stworzona specjalnie po to, by lepiej utrzymywać gęste, mięsne sosy.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając *suszone pomidory*, *oliwki* lub *kapary* dla bardziej śródziemnomorskiego charakteru. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj szczyptę chili lub świeżo zmielonego czarnego pieprzu. Rukolę możesz zastąpić szpinakiem lub bazylią, a całość posypać parmezanem.