

Penne à la marinara

Penne à la Marinara – Włoska Uczta z Owoców Morza

Penne marinara to prawdziwa perełka kuchni włoskiej, która przeniesie Cię wprost na słoneczne wybrzeże Italii. To aromatyczne danie łączy w sobie delikatność owoców morza z wyrazistym smakiem czosnku i świeżością natki pietruszki. Sekret tego przepisu tkwi w prostocie – wystarczy zaledwie 15 minut, by stworzyć potrawę, która zachwyci każdego miłośnika śródziemnomorskich smaków.

Rozmrożone owoce morza podsmażone na oliwie z czosnkiem, połączone z makaronem al dente i doprawione Fixem Knorr tworzą harmonijną kompozycję, która rozpływa się w ustach. Zielone oliwki dodane podczas przygotowania sosu nadają całości charakterystycznego, śródziemnomorskiego akcentu.

Dla kogo?

Penne marinara to idealna propozycja dla wszystkich miłośników owoców morza i włoskiej kuchni. Doceniają ją zarówno osoby poszukujące szybkiego, ale wyrafinowanego dania, jak i entuzjaści frutti di mare, którzy cenią sobie autentyczne, śródziemnomorskie smaki.

Na jaką okazję?

Ten makaron doskonale sprawdzi się jako elegancki obiad podczas rodzinnych spotkań czy romantycznej kolacji we dwoje. To również świetna propozycja na domowe przyjęcie – efektowna, smaczna i zaskakująco prosta w przygotowaniu.

Czy wiesz, że?

Owoce morza są podstawą kuchni krajów basenu Morza Śródziemnego. W sklepach znajdziesz różnorodne mieszanki zawierające skorupiaki, małże, ślimaki i głowonogi, które nadają potrawom wyjątkowego charakteru i są źródłem cennych składników odżywczych.

Dla urozmaicenia

Gotowe danie możesz podać z ulubioną sałatką, a dla dodatkowego smaku wzbogacić [sos](#) zielonymi oliwkami. Możesz również eksperymentować z różnymi rodzajami makaronu – linguine czy tagliatelle również świetnie komponują się z owocami morza.