

Penne po włosku z kurczakiem i salami peperoni

Penne po włosku z kurczakiem i salami peperoni

Marzysz o podróży do słonecznej Italii bez wychodzenia z domu? Nasze penne po włosku z kurczakiem i salami peperoni przeniesie Cię wprost na włoskie wybrzeże! To aromatyczne danie łączy w sobie delikatność makaronu, soczystość kurczaka i pikantny charakter salami peperoni, tworząc kompozycję, która zachwyci każde podniebienie. Wystarczy zaledwie 25 minut, by przygotować ten kulinarny przysmak, który wypełni Twój dom zapachem włoskich przypraw i ziół.

Dla kogo?

Penne po włosku z kurczakiem to doskonały wybór dla wszystkich miłośników włoskiej kuchni. Dzięki prostej recepturze i krótkiemu czasowi przygotowania, danie sprawdzi się zarówno dla początkujących kucharzy, jak i doświadczonych pasjonatów gotowania. To idealna propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie smaczne i pożywne posiłki przygotowane w mgnieniu oka.

Na jaką okazję?

Ten włoski makaron sprawdzi się doskonale jako codzienny obiad dla całej rodziny. Nie wymaga długich godzin spędzonych w kuchni, a efekt końcowy zachwyci wszystkich domowników. To również świetna propozycja na nieformalną kolację z przyjaciółmi – włoski akcent w menu z pewnością zostanie doceniony przez Twoich gości.

Czy wiesz, że?

Penne to charakterystyczny rodzaj makaronu pochodzący z południowych Włoch. Te słynne rurki powstały w 1865 roku, kiedy Giovanni Battista Capurro zaprojektował specjalną maszynę do krojenia makaronu. Nazwa „penne” pochodzi od włoskiego słowa „penna”, oznaczającego pióro, co nawiązuje do kształtu tego makaronu.

Dla urozmaicenia

Aby wzbogacić smak dania, posyp gotowe penne świeżymi listkami bazylii. Możesz również dodać starty parmezan, który nada potrawie autentycznego włoskiego charakteru. Dla miłośników ostrzejszych smaków, zwiększ ilość salami peperoni lub dodaj szczyptę chili.