

Penne z pulpetami w białym sosie

Penne z pulpetami w białym sosie – klasyka w nowej odsłonie

Delikatne pulpeciki zatopione w kremowym sosie z nutą czosnku i kaparów, podane z al dente ugotowanym makaronem penne – to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Soczyste mięso, aromatyczny sos i idealnie ugotowany makaron tworzą harmonijne połączenie smaków, które przeniesie Cię w kulinarną podróż do słonecznej Italii.

Dla kogo?

To danie sprawdzi się zarówno na **rodzinny obiad**, jak i na kolację we dwoje. Dzieci pokochają soczyste pulpeciki, a dorośli docenią wyrafinowany smak sosu z dodatkiem kaparów. Jest to również świetna propozycja dla osób, które cenią sobie *klasyczne smaki w nowoczesnym wydaniu*.

Na jaką okazję?

Penne z pulpetami w białym sosie to doskonały wybór na **weekendowy obiad**, gdy mamy nieco więcej czasu na przygotowanie posiłku. Sprawdzi się również jako danie na *nieformalne spotkanie z przyjaciółmi* czy rodzinną uroczystość. Jego elegancki wygląd i wyśmienity smak z pewnością zrobią wrażenie na gościach.

Czy wiesz, że?

Kapary, które nadają charakterystycznego smaku sosowi, to w rzeczywistości **paki kwiatowe krzewu kaparowego**, które zbiera się przed rozkwitnięciem i konserwuje w solance lub occie. Ten

niewielki dodatek sprawia, że [sos](#) zyskuje wyjątkowy, lekko pikantny aromat, który idealnie komponuje się z delikatnymi pulpecikami.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z tym przepisem, dodając do sosu *suszone pomidory* lub *świeże zioła* takie jak bazylia czy oregano. Dla bardziej wyrazistego smaku, do mięsa możesz dodać **starty parmezan** lub drobno posiekany czosnek. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, wzbogać sos o szczyptę chili.