

Penne ze szpinakiem i pieczarkami

Penne ze szpinakiem i pieczarkami – klasyka w nowoczesnym wydaniu

Penne ze szpinakiem i pieczarkami to propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie proste, a jednocześnie wyraziste smaki. Ten włoski klasyk w polskim wydaniu zachwyca harmonią składników – *al dente* ugotowanego makaronu, delikatnego szpinaku i aromatycznych pieczarek. Sekret tej potrawy tkwi w odpowiednim przygotowaniu każdego składnika osobno, by na końcu połączyć je w idealną całość.

Dla kogo?

Danie idealne dla wegetarian poszukujących sycącego posiłku bogatego w białko i składniki odżywcze. Sprawdzi się również jako szybki obiad dla zapracowanych, którzy nie chcą rezygnować z pełnowartościowego posiłku. Dzięki prostocie przygotowania, nawet początkujący kucharze poradzą sobie z tym przepisem bez problemu.

Na jaką okazję?

To doskonała propozycja na codzienny obiad lub kolację, gdy mamy ochotę na coś lekkiego, a jednocześnie sycącego. Sprawdzi się również jako danie na nieformalne spotkanie z przyjaciółmi czy rodzinny obiad. Można je przygotować w większej ilości i podać w formie bufetu.

Czy wiesz, że?

Szpinak to prawdziwa skarbnica żelaza i witamin, a pieczarki dostarczają cennego białka roślinnego. Połączenie tych

składników z makaronem tworzy zbilansowany posiłek, który dostarcza energii na długie godziny. Dodatek bulionu Knorr nadaje potrawie głębi smaku, a czosnek i smażona cebulka wzbogacają aromat.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o suszone pomidory, oliwki lub ser typu feta, który doda kremowości i wyrazistego smaku. Dla miłośników ostrzejszych doznań polecamy dodanie płatków chili lub świeżo zmielonego czarnego pieprzu.