

Pieczony łosoś na tagliatelle

Pieczony łosoś na tagliatelle z cukinią

Delikatny łosoś pieczony w aromatycznej marynacie z oliwy i skórki cytrynowej, podany na kremowym tagliatelle z dodatkiem cukinii to prawdziwa uczta dla podniebienia. Szerokie wstążki makaronu doskonale komponują się z soczystymi kawałkami ryby, tworząc harmonijne połączenie smaków i tekstur. Całość dopełnia kremowy sos na bazie śmietany z nutą zielonego pieprzu, który nadaje potrawie wyrazistości.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej i lekkiej, ale sycącej kolacji. Sprawdzi się zarówno dla osób ceniących klasyczne połączenia smakowe, jak i dla tych, którzy szukają inspiracji na elegancki obiad. To propozycja dla całej rodziny – dzieci pokochają kremowy makaron, a dorośli docenią delikatność łososa.

Na jaką okazję?

Pieczony łosoś na tagliatelle to doskonały wybór na romantyczną kolację we dwoje, niedzielny obiad rodzinny czy spotkanie z przyjaciółmi. Elegancki wygląd i wyrafinowany smak sprawia, że danie robi wrażenie na gościach, mimo stosunkowo prostego przygotowania. To również świetna propozycja na lekki obiad w cieplejsze dni.

Czy wiesz, że?

Łosoś jest bogaty w kwasy omega-3, które korzystnie wpływają na pracę serca i mózgu. Połączenie go z cukinią, która zawiera

dużo potasu i witaminy C, czyni to danie nie tylko smacznym, ale i wartościowym odżywczo. Skórka cytrynowa używana w marynacie zawiera olejki eteryczne, które nadają potrawie niepowtarzalny aromat.

Dla urozmaicenia

Zamiast tagliatelle możesz użyć jeszcze szerszego makaronu pappardelle lub wypróbować kolorowe wersje – zielone barwione szpinakiem lub czerwone z dodatkiem pomidorów. Cukinię można zastąpić bakłażanem lub papryką. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu odrobinę białego wina lub posyp danie świeżo startym parmezanem przed podaniem.