

Roladki z kurczaka na włoską nutę

Roladki z kurczaka na włoską nutę

Delikatne roladki z kurczaka wypełnione aromatycznym, śródziemnomorskim farszem to propozycja, która przeniesie Cię wprost do słonecznej Italii. Soczyste mięso z piersi kurczaka, otulające mieszankę cukinii, pomidorów i oliwek, tworzy harmonijne połączenie smaków, które zachwyci nawet wybrednych smakoszy.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kuchni włoskiej, którzy cenią sobie proste, ale wyraziste smaki. Roladki sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Lekkość i elegancja tego dania przypadnie do gustu osobom dbającym o zdrowe odżywianie, które nie chcą rezygnować z pełni smaku.

Na jaką okazję?

Te włoskie roladki będą gwiazdą niedzielnego obiadu lub kolacji przy świecach. Doskonale sprawdzą się również podczas letniego grilla w ogrodzie, gdzie zaskoczą gości nietuzinkowym smakiem. To także świetna propozycja na szybki, ale efektowny obiad w środku tygodnia, gdy masz ochotę na coś wyjątkowego.

Czy wiesz o tym?

Parmezan, który dodajemy do farszu, to jeden z najstarszych serów na świecie – jego historia sięga XIII wieku! Dzięki niemu nasz farsz zyskuje charakterystyczny, lekko orzechowy posmak, który idealnie komponuje się z delikatnością mięsa

drobiowego.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z farszem, dodając suszone pomidory zamiast świeżych lub zastępując oliwki kaparami. Roladki świetnie smakują również z dodatkiem świeżej bazylii lub rukoli. Podawaj je z pieczonymi ziemniakami lub risotto dla pełnego, włoskiego doświadczenia kulinarnego.