

Roladki z kurczaka ze szpinakiem i ricottą

Roladki z kurczaka ze szpinakiem i ricottą – uczta dla zmysłów

Delikatne roladki z kurczaka nadziewane kremową mieszanką szpinaku i ricotty to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste mięso otula aromatyczne nadzienie, a chrupiąca panierka z bułki tartej i parmezanu dodaje całości niepowtarzalnego charakteru. Podane z pikantnym sosem all'arrabbiata i puszystym kuskusem z cukinią tworzą kompletny, pełnowartościowy posiłek, który zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników włoskich smaków i osób ceniących sobie połączenie delikatnego mięsa drobiowego z wyrazistymi dodatkami. Roladki przypadną do gustu zarówno dorosłym, jak i dzieciom, które zwykle niechętnie sięgają po szpinak – tutaj ukryty w soczystym nadzieniu, wzbogacony serem, staje się prawdziwym przysmakiem.

Na jaką okazję?

Doskonały wybór na rodzinny obiad niedzielny, kolację z przyjaciółmi czy romantyczną kolację we dwoje. Elegancka forma podania i wyrafinowany smak sprawią, że danie sprawdzi się również podczas ważniejszych uroczystości. Możesz przygotować je wcześniej, a upiec tuż przed podaniem.

Czy wiesz, że?

Szpinak w połączeniu z ricottą to klasyczne włoskie połączenie, znane z takich dań jak cannelloni czy [lasagne](#). Bogaty w żelazo szpinak i delikatna ricotta tworzą idealny duet, który nie tylko świetnie smakuje, ale również dostarcza cennych składników odżywczych.

Dla urozmaicenia

Spróbuj zastąpić ricottę serem feta lub kozim, aby nadać daniu bardziej wyrazisty charakter. Możesz też dodać do nadzienia suszone pomidory lub prażone orzeszki pinii. [Sos](#) all'arrabbiata możesz zamienić na łagodniejszy sos pomidorowy z bazylią, jeśli nie przepadasz za ostrymi smakami.