

Rukola z kurczakiem w sosie z gorgonzolą

Rukola z kurczakiem w sosie z gorgonzolą

Delikatna rukola, soczyste kawałki kurczaka i kremowy sos z gorgonzolą tworzą harmonijne połączenie smaków w tej wyjątkowej sałatce. To danie, które zachwyca prostotą przygotowania i wyrazistym charakterem.

Dla kogo?

Ta sałatka to doskonały wybór dla miłośników wyrazistych smaków i szybkich, a jednocześnie eleganckich dań. Osoby ceniące włoskie inspiracje kulinarnie docenią charakterystyczny smak gorgonzoli, który nadaje całości wyjątkowego charakteru. To propozycja dla zabieganych, którzy nie chcą rezygnować z pełnowartościowego posiłku.

Na jaką okazję?

Rukola z kurczakiem w sosie z gorgonzolą sprawdzi się jako lekki obiad w ciepły dzień, elegancka przystawka podczas spotkania z przyjaciółmi lub kolacja we dwoje. To również świetna propozycja na lunch do pracy – wystarczy zapakować składniki oddzielnie i połączyć je tuż przed spożyciem, aby zachowały świeżość i chrupkość.

Czy wiesz, że?

Gorgonzola to jeden z najstarszych serów pleśniowych na świecie, pochodzący z północnych Włoch. Jej charakterystyczny, pikantny smak doskonale równoważy gorzkawy posmak rukoli. Wirowanie rukoli po umyciu to **kluczowy krok**, który zapewnia

jej chrupkość i sprawia, że [sos](#) lepiej do niej przylega.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o garść orzechów włoskich lub pinii, które dodadzą przyjemnej tekstury. Zamiast grzanek spróbuj podać ją z chrupiącym pieczywem czosnkowym. Jeśli lubisz intensywniejsze smaki, dodaj do sosu odrobinę startego parmezanu lub kilka kropli sosu balsamicznego.