

Spaghetti Bolognese po sycylijsku

Spaghetti Bolognese po sycylijsku – smak słonecznej Italii

Prawdziwe włoskie **spaghetti Bolognese** w sycylijskim wydaniu to eksplozja śródziemnomorskich smaków, która przeniesie Cię wprost na słoneczne wybrzeże Sycylii. Ten klasyczny przepis został wzbogacony o charakterystyczne dla południa Włoch składniki – pikantne papryczki chili, słone kapary i aromatyczną oliwę z oliwek.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników *autentycznej kuchni włoskiej*, którzy cenią sobie proste, ale intensywne w smaku potrawy. Połączenie mięsnego sosu z al dente ugotowanym makaronem zadowoli zarówno dorosłych, jak i dzieci – wystarczy dostosować ilość chili do preferencji domowników.

Na jaką okazję?

Sycylijska wersja Bolognese sprawdzi się na *nieformalny obiad rodzinny*, kolację z przyjaciółmi czy romantyczną kolację we dwoje. To także doskonały pomysł na szybki, ale pełnowartościowy posiłek w ciągu tygodnia, gdy brakuje czasu na kulinarne eksperymenty.

Czy wiesz, że...

Południowe Włochy słyną z najlepszego makaronu na świecie. Sycylijska kuchnia, bogata w oliwki, ostre papryczki peperoncino i soczyste pomidory, zachwyca świeżością składników i intensywnością smaków. Kapary, charakterystyczne

dla tej wyspy, dodają potrawie wytrawnego, lekko słonawego akcentu.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Możesz wzbogacić [sos](#) o różne rodzaje oliwek, suszone pomidory lub anchois. Na talerzu posypanie świeżo startym serem – najlepiej parmezanem lub pecorino – i udekoruj listkami bazylii lub natki pietruszki. Dla pełni doznań podawaj z kieliszkiem wytrawnego czerwonego wina.