

Spaghetti z pomidorami i szpinakiem

Spaghetti z pomidorami i szpinakiem – włoska uczta w 15 minut

Zastanawiasz się, czy przygotować makaron z pomidorami, czy ze szpinakiem? Połącz oba składniki i odkryj, jak wspaniale się uzupełniają! Neapolitańskie spaghetti z pomidorami i szpinakiem to wyśmienita potrawa, która zaskoczy Cię swoim intensywnym smakiem i prostotą wykonania.

Tajemnica tego dania tkwi w aromatycznym sosie na bazie cebuli, czosnku i soczystych pomidorów z puszki, wzbogaconym kremową śmietaną i przyprawami Knorr. Gdy dodasz do niego świeży lub mrożony szpinak, całość nabierze niepowtarzalnego charakteru i apetycznego koloru. Makaron otulony tym aksamitnym sosem to prawdziwa uczta dla podniebienia!

Dla kogo?

To idealna propozycja dla miłośników kuchni włoskiej, którzy cenią sobie proste, a jednocześnie wyraziste smaki. Danie przypadnie do gustu zarówno dorosłym, jak i dzieciom, które dzięki niemu mogą przekonać się do szpinaku podanego w nowej, atrakcyjnej formie.

Na jaką okazję?

Spaghetti z pomidorami i szpinakiem sprawdzi się doskonale jako szybki obiad w ciągu tygodnia, gdy brakuje czasu na gotowanie. To również świetna propozycja na bezmięсны posiłek – smak jest na tyle bogaty, że nikt nie będzie tęsknił za mięsem. Danie będzie też idealnym rozwiązaniem, gdy spodziewasz się gości-wegetarian.

Czy wiesz, że?

Do przygotowania tego dania możesz wykorzystać zarówno świeży szpinak (dokładnie umyty i osuszony), jak i mrożony (rozrożony i odciśnięty z nadmiaru wody). Najlepiej komponuje się z makaronem spaghetti lub tagliatelle, które doskonale zatrzymują na sobie aromatyczny [sos](#).

Dla urozmaicenia

Gotowe spaghetti podawaj z kawałkami kremowej mozzarelli lub posyp świeżo startym parmezanem. Całość udekoruj listkami świeżej bazylii, która nada potrawie nie tylko elegancki wygląd, ale także wzbogaci ją o aromat typowy dla kuchni śródziemnomorskiej.