

Świderki w pomidorach z szynką szwardzwałdzką i parmezanem

Świderki w pomidorach z szynką szwardzwałdzką i parmezanem

Klasyczne połączenie makaronu z pomidorami zyskuje wyjątkowy charakter dzięki dodatkowi chrupiącej szynki szwardzwałdzkiej i aromatycznego parmezanu. To danie, które zachwyca prostotą przygotowania i bogactwem smaków – soczyste pomidory tworzą aksamitny sos, który idealnie otula świderki, a dodatek szłotki i czosnku nadaje całości głębi.

Dla kogo?

Doskonała propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Świderki w pomidorach z szynką szwardzwałdzką to także świetny wybór dla rodzin z dziećmi – kolorowe i apetyczne danie z pewnością przypadnie do gustu nawet wybrednym małym smakoszom.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako codzienny obiad, jak i lekka kolacja w gronie przyjaciół. To również doskonała propozycja na **szybki posiłek w ciągu tygodnia**, gdy brakuje czasu na gotowanie, a chcemy zjeść coś *smacznego i pożywnego*.

Czy wiesz o tym?

Szynka szwardzwałdzka pochodzi z regionu Schwarzwald w Niemczech i jest tradycyjnie wędzona na drewnie jodłowym, co nadaje jej charakterystyczny smak. W połączeniu z włoskim

parmezanem tworzy międzynarodowy duet smaków, który doskonale komponuje się z pomidorami.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o garść rukoli lub szpinaku, dodanych tuż przed podaniem. Świetnie sprawdzi się również dodatek suszonych pomidorów zamiast oliwek lub odrobina świeżej bazylii. Dla miłośników ostrzejszych smaków polecamy szczyptę płatków chili.