

Szybkie Rigatoni z pomidorami

Szybkie Rigatoni z Pomidorami i Mozzarellą

To klasyczne, włoskie danie, które zachwyca prostotą i intensywnym smakiem. Soczyste pomidory w połączeniu z aromatyczną bazylią i kremową mozzarellą tworzą harmonijną kompozycję, która rozpływa się w ustach. Rigatoni zapiekane w piekarniku zyskuje chrupiącą skórę, podczas gdy wnętrze pozostaje idealnie miękkie.

Dla kogo?

Rigatoni z pomidorami to doskonały wybór dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. To także świetna propozycja dla rodzin z dziećmi – maluchy z pewnością pokochają soczysty [sos](#) i ciągnącą się mozzarellę. Danie jest również idealne dla początkujących kucharzy, gdyż jego przygotowanie jest niezwykle proste i trudno o pomyłkę.

Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz je również przygotować na leniwy weekend, gdy masz ochotę na coś pysznego, ale nie chcesz spędzać godzin w kuchni. Rigatoni z pomidorami to także świetny pomysł na szybki lunch do pracy.

Czy wiesz, że?

Sekret tego dania tkwi w Mini kostce Knorr, która nadaje sosowi głębię smaku i wyrazisty charakter. Dzięki niej nie musisz martwić się o dodawanie wielu przypraw – wszystko, czego potrzebujesz, znajdziesz w jednej kostce. Zapiekane w

piekarniku sprawia, że makaron doskonale łączy się z sosem, tworząc jednolitą, aromatyczną całość.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o ulubione dodatki – świetnie sprawdzą się oliwki, kapary lub podsmażone pieczarki. Dla miłośników ostrzejszych smaków polecamy dodanie płatków chili lub świeżo zmielonego czarnego pieprzu. *Rigatoni z pomidorami* możesz również podać z rukolą skropioną oliwą z oliwek i posypaną parmezanem.