

Tagliatelle w hiszpańskim stylu

Tagliatelle w hiszpańskim stylu – fuzja smaków Morza Śródziemnego

Wyobraź sobie talerz pełen aromatycznego makaronu, gdzie spotykają się najlepsze smaki kuchni hiszpańskiej i włoskiej. Tagliatelle w hiszpańskim stylu to prawdziwa uczta dla podniebienia – połączenie delikatnego makaronu z intensywnymi smakami owoców morza, pikantnej kiełbasy chorizo i aromatycznych przypraw.

Dla kogo?

To danie idealne dla miłośników śródziemnomorskich smaków i owoców morza. Połączenie krewetek, muli i anchois z pikantną kiełbasą chorizo zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy. Jeśli lubisz eksperymentować w kuchni i szukasz alternatywy dla klasycznych włoskich sosów, ta propozycja z pewnością Cię zachwyci.

Na jaką okazję?

Tagliatelle w hiszpańskim stylu sprawdzi się zarówno na romantyczną kolację we dwoje, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Mimo wykwintnego charakteru, przygotowanie jest stosunkowo proste i szybkie. To doskonały wybór, gdy chcesz zaimponować gościom bez spędzania całego dnia w kuchni.

Czy wiesz, że...?

Szafran, który nadaje potrawie charakterystyczny aromat i kolor, jest jedną z najdroższych przypraw świata. Zbiera się go ręcznie z kwiatów krokusa uprawnego, a do uzyskania

kilograma potrzeba około 150 000 kwiatów! Na szczęście do naszego dania wystarczy szczypta, by nadać mu wyjątkowy charakter.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami kiełbasy chorizo – od łagodnej po pikantną. Warto też dodać kalmary lub małże świętego Jakuba dla jeszcze bogatszego smaku. Jeśli lubisz bardziej kremowe sosy, zwiększ ilość śmietany, a jeśli wolisz ostrzejsze doznania – dodaj więcej świeżego chilli.