

Tagliatelle w sosie serowym

Kremowe Tagliatelle w Sosie Serowym

Delikatne wstążki tagliatelle otulone aksamitnym sosem serowym to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Ten klasyczny włoski przysmak w naszej wersji zyskuje wyjątkowy charakter dzięki aromatycznej przyprawie Knorr, która idealnie podkreśla głębię smaku sera.

Dla kogo?

Tagliatelle w sosie serowym to doskonały wybór dla miłośników kuchni włoskiej oraz wszystkich, którzy cenią sobie proste, a jednocześnie wyraziste w smaku dania. To również świetna propozycja dla zabieganych osób, które pragną przygotować **sycący posiłek w zaledwie kilkanaście minut.**

Na jaką okazję?

Ten kremowy makaron sprawdzi się zarówno jako *szybki obiad w środku tygodnia*, jak i jako elegancka kolacja przy świecach. Możesz również zaserwować go podczas nieformalnego spotkania z przyjaciółmi – z pewnością docenią jego bogaty smak i kremową konsystencję.

Czy wiesz, że?

Tagliatelle to tradycyjny włoski makaron pochodzący z regionu Emilia-Romania. Jego nazwa wywodzi się od włoskiego słowa „tagliare”, oznaczającego „ciąć”. Szersze wstążki tagliatelle doskonale komponują się z gęstymi, kremowymi sosami, które idealnie przylegają do ich powierzchni.

Dla urozmaicenia

Aby wzbogacić smak dania, możesz dodać do sosu **podsmażone pieczarki**, *chrupiący boczek* lub delikatne kawałki kurczaka. Świeże zioła, takie jak bazylia, tymianek czy rozmaryn, nadadzą potrawie aromat, a garść orzechów włoskich lub pinii wprowadzi przyjemną chrupkość.