

Tagliatelle z grillowanym kurczakiem w sosie z niebieskiego sera

Tagliatelle z grillowanym kurczakiem w sosie z niebieskiego sera

Wyobraź sobie połączenie delikatnego makaronu tagliatelle, soczystej piersi z kurczaka i kremowego sosu z nutą wyrazistego niebieskiego sera. To danie, które zachwyca smakiem i aromatem, a jednocześnie jest zaskakująco proste w przygotowaniu. Grillowany kurczak nadaje potrawie charakteru, a sos z dodatkiem sera pleśniowego tworzy aksamitną bazę, która idealnie komponuje się z makaronem.

Dla kogo?

Tagliatelle z grillowanym kurczakiem to propozycja dla miłośników włoskiej kuchni, którzy cenią sobie wyraziste smaki. Danie spodoba się zarówno dorosłym, jak i dzieciom, choć dla najmłodszych można nieco złagodzić intensywność sera. To również świetna opcja dla zapracowanych osób, które szukają szybkiego, ale pełnowartościowego posiłku.

Na jaką okazję?

Dzięki swojej uniwersalności, danie sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na bardziej wyjątkowe okazje. Na rodzinny obiad w weekend, kolację z przyjaciółmi czy nawet romantyczną kolację we dwoje. Elegancki wygląd i bogaty smak sprawiają, że tagliatelle z kurczakiem i niebieskim serem zawsze robi wrażenie.

Czy wiesz, że?

Niebieski ser, taki jak lazur czy gorgonzola, zawdzięcza swój charakterystyczny smak i wygląd specjalnym szczepom pleśni. W połączeniu z kremową śmietaną tworzy wyjątkowo aksamitny [sos](#), który doskonale przylega do makaronu. Pamiętaj, aby nie płukać ugotowanego makaronu – dzięki temu sos lepiej się z nim połączy!

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami niebieskich serów – każdy nada potrawie nieco inny charakter. Spróbuj dodać garść orzechów włoskich dla chrupkości lub zastąp suszone pomidory świeżymi. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj do sosu odrobinę chili lub świeżo zmielonego czarnego pieprzu.