

Tagliatelle z kurczakiem, pomidorami, oliwkami i rukolą

Tagliatelle z kurczakiem, pomidorami, oliwkami i rukolą

To **klasyczne włoskie danie** w nowoczesnym wydaniu, które zachwyca prostotą przygotowania i bogactwem smaków. Delikatne tagliatelle w połączeniu z soczystym kurczakiem, słodko-kwaśnymi suszonymi pomidorami i aromatycznymi oliwkami tworzą kompozycję, która przeniesie Cię prosto do słonecznej Italii.

Dla kogo?

Idealne dla *miłośników kuchni śródziemnomorskiej* i osób ceniących szybkie, a jednocześnie wyrafinowane dania. Połączenie delikatnego makaronu z intensywnymi dodatkami zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. To propozycja dla zabieganych, którzy nie chcą rezygnować z pełnowartościowego posiłku.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako **codzienny obiad dla rodziny**, jak i elegancka kolacja dla przyjaciół. Dzięki efektownemu podaniu z rukolą i świeżymi pomidorkami, danie prezentuje się wyjątkowo apetycznie i może stanowić główny punkt kulinarny nieformalnego spotkania.

Czy wiesz o tym?

Włoska przyprawa Knorr nadaje potrawie *autentyczny śródziemnomorski charakter*, a jej ilość możesz dostosować do własnych preferencji smakowych. Sekret udanego dania tkwi w odpowiednim połączeniu składników – kremowa śmietanka łagodzi

intensywność suszonych pomidorów, a rukola dodaje świeżości i lekkiej pikanterii.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać **prażone pinii** lub zastąpić kurczaka krewetkami. Danie świetnie komponuje się również z kieliszkiem białego wina, które podkreśli jego śródziemnomorski charakter.