

Tagliatelle z kurkami i cukinią

Tagliatelle z kurkami i cukinią – letnia uczta dla podniebienia

Wyobraź sobie talerz pełen **aksamitnych wstążek makaronu** otulonych kremowym sosem, w którym ukryte są złociste kurki i soczyste kawałki cukinii. Tagliatelle z kurkami i cukinią to kompozycja, która zachwyca nie tylko smakiem, ale również kolorami i aromatem świeżych ziół. To danie, w którym **leśne bogactwo kurków** spotyka się z delikatnością śmietany i wyrazistością parmezanu.

Dla kogo?

Tagliatelle z kurkami i cukinią to propozycja dla wszystkich miłośników *włoskiej kuchni* w nieco odświeżonej wersji. Szczególnie spodoba się osobom ceniącym sobie połączenie *kremowych sosów* z leśnymi grzybami. To również doskonały wybór dla zabieganych, którzy pragną przygotować *wykwintne danie* w zaledwie 30 minut.

Na jaką okazję?

Idealnie sprawdzi się jako **szybki obiad w środku tygodnia**, ale równie dobrze może być gwiazdą nieformalnej kolacji z przyjaciółmi. Podane z kieliszkiem białego wina stworzy atmosferę małej włoskiej restauracji w zaciszu Twojego domu.

Czy wiesz, że...

Kurki, zwane też *lisówkami*, są jednymi z najbardziej aromatycznych grzybów leśnych. Ich delikatny, lekko pieprzowy smak doskonale komponuje się z kremowymi sosami. W

przeciwieństwie do wielu innych grzybów, kurki rzadko są atakowane przez robaki, co czyni je wyjątkowo wdzięcznym składnikiem w kuchni.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając *podsmażone kawałki boczku* lub zastąpić część śmietany mascarpone dla jeszcze bardziej kremowej konsystencji. Latem warto wykorzystać świeże zioła z ogródka – rozmaryn i tymianek nadadzą potrawie głębi smakowej.