

Tagliatelle z warzywami w sosie śmietanowym

Domowe Tagliatelle z Warzywami w Sosie Śmietanowym

Delikatne, ręcznie robione tagliatelle w kremowym sosie to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika włoskiej kuchni. Świeży makaron w połączeniu z chrupiącymi warzywami i soczystym kurczakiem tworzy harmonijne danie, które jest zarówno sycące, jak i pełne smaku.

Dla kogo?

To danie sprawdzi się idealnie dla całej rodziny. Dzieci pokochają kremowy [sos](#) i delikatny makaron, a dorośli docenią bogactwo smaków i tekstur. Jest to również świetna propozycja dla osób, które chcą nauczyć się robić domowy makaron – proces jest prostszy niż się wydaje, a efekt znacznie przewyższa produkty sklepowe.

Na jaką okazję?

Tagliatelle z warzywami to doskonały wybór na niedzielny obiad rodzinny, ale równie dobrze sprawdzi się podczas kolacji we dwoje. Przygotowanie domowego makaronu może być również ciekawym pomysłem na wspólne spędzenie czasu w kuchni z bliskimi. To także eleganckie danie, które zaimponuje gościom podczas nieformalnego spotkania.

Czy wiesz, że?

Nazwa „tagliatelle” pochodzi od włoskiego słowa „tagliare”, co oznacza „ciąć”. Tradycyjnie makaron ten ma około 6-8 mm szerokości. Domowy makaron gotuje się znacznie krócej niż

kupny – wystarczą 2-3 minuty w osolonej wodzie, aby uzyskać idealną konsystencję *al dente*.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o suszone pomidory, oliwki lub świeże zioła jak bazylia czy rozmaryn. Dla wersji wegetariańskiej pomiń kurczaka i dodaj więcej warzyw lub grzyby. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj do sosu odrobinę chili lub świeżo zmielonego czarnego pieprzu.