

Tagliatelle zapiekane z łososiem w sosie ziołowo-musztardowym

Tagliatelle zapiekane z łososiem w sosie ziołowo-musztardowym

Domowe tagliatelle zapiekane z delikatnym łososiem w aromatycznym sosie ziołowo-musztardowym to prawdziwa uczta dla podniebienia. Ten wykwintny przepis łączy w sobie aksamitną teksturę własnoręcznie przygotowanego makaronu z soczystym łososiem, tworząc danie, które zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Tagliatelle z łososiem to doskonała propozycja dla miłośników kuchni włosko-skandynawskiej fusion. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas kolacji we dwoje. Połączenie delikatnego łososa z kremowym sosem ziołowo-musztardowym zadowoli każdego, kto ceni sobie wyraziste, ale harmonijne smaki.

Na jaką okazję?

To eleganckie danie idealnie sprawdzi się podczas uroczystej kolacji, romantycznego wieczoru czy spotkania z przyjaciółmi. Serwowanie w indywidualnych kokilkach dodaje potrawie wyjątkowego charakteru i sprawia, że każdy gość poczuje się wyjątkowo. Doskonałe na chłodniejsze wieczory, gdy potrzebujemy czegoś rozgrzewającego i sycącego.

Czy wiesz o tym?

Tagliatelle to tradycyjny włoski makaron pochodzący z regionu Emilia-Romania. Jego nazwa wywodzi się od włoskiego słowa „tagliare”, czyli ciąć. Własnoręczne przygotowanie makaronu, choć wymaga nieco czasu, znacząco podnosi walory smakowe całego dania i pozwala docenić autentyczny smak włoskiej kuchni.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do tego dania – świetnie sprawdzą się suszone pomidory, kapary czy oliwki. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj do sosu odrobinę białego wina lub zastąp część śmietany mascarpone. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, zwiększ ilość musztardy lub dodaj szczyptę chili.