

Włoskie penne z mozzarellą

Włoskie penne z mozzarellą – szybki przepis na pyszny obiad

Szukasz pomysłu na szybki, a jednocześnie pełen włoskiego charakteru obiad? Penne z mozzarellą to idealne rozwiązanie! Ten klasyczny makaron w połączeniu z kremowym sosem śmietanowo-paprykowym Knorr i delikatnymi kuleczkami mozzarelli tworzy harmonijne danie, które zachwyci każdego domownika.

Przygotowanie jest niezwykle proste – wystarczy ugotować makaron według wskazówek na opakowaniu, podgrzać [sos](#) w słoiku, połączyć składniki i dodać świeżą bazylię. Całość skropiona oliwą z oliwek nabiera autentycznego, śródziemnomorskiego charakteru. Aromat świeżych ziół i kremowa konsystencja sosu sprawiają, że to danie staje się małym kulinarnym świętem na Twoim stole.

Dla kogo?

To danie sprawdzi się idealnie dla zabieganych osób, które cenią sobie proste, ale smaczne posiłki. Jest również doskonałym wyborem dla rodzin z dziećmi – maluchy uwielbiają makaron, a kremowy sos z serem to gwarancja pustego talerza!

Na jaką okazję?

Penne z mozzarellą to doskonały pomysł na codzienny obiad, gdy brakuje czasu na skomplikowane potrawy. Sprawdzi się również jako szybka kolacja po długim dniu pracy lub nauki.

Czy wiesz, że?

Penne to jeden z najpopularniejszych kształtów makaronu we Włoszech. Jego nazwa pochodzi od włoskiego słowa „penna” oznaczającego pióro – nawiązuje to do ukośnie ściętych końców rurki, przypominających końcówkę dawnego pióra do pisania.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o garść świeżych pomidorków koktajlowych lub posypać je startym parmezanem. Dla miłośników ostrzejszych smaków świetnie sprawdzi się dodatek płatków chili.