

Włoskie spaghetti bolognese

Włoskie Spaghetti Bolognese z Cukinią

Klasyczne włoskie spaghetti bolognese w nowej odsłonie! Soczysta cukinia dodaje lekkości i świeżości tradycyjnemu sosowi mięsnemu. Delikatnie podsmażona z czosnkiem i cebulą tworzy idealną bazę dla aromatycznego mięsa mielonego. Fix Knorr nadaje całości głębokiego, pomidorowego smaku, a świeże pomidory wprowadzają nutę słodczy. Makaron al dente, posypany parmezanem i ozdobiony listkami bazylii, staje się prawdziwą uczcą dla podniebienia.

Dla kogo?

To danie idealne dla całej rodziny! Dzieci uwielbiają makaron, a dorośli docenią głębię smaku sosu bolognese. Jeśli Twoi bliscy są fanami włoskiej kuchni, to spaghetti z dodatkiem cukinii z pewnością trafi w ich gusta. To także świetna propozycja dla osób, które chcą przemycić więcej warzyw do codziennego menu.

Na jaką okazję?

Spaghetti bolognese sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. To danie, które zawsze ratuje sytuację, gdy potrzebujesz szybko przygotować coś sycącego i smacznego. Możesz je również przygotować z wyprzedzeniem – [sos](#) nabiera głębi smaku, gdy odstoi kilka godzin.

Czy wiesz o tym?

Prawdziwe włoskie spaghetti bolognese powinno być podawane z

makaronem ugotowanym al dente – lekko twardawym, stawiającym delikatny opór pod zębami. Taka konsystencja nie tylko lepiej komponuje się z sosem, ale również ma niższy indeks glikemiczny niż makaron rozgotowany.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Do sosu możesz dodać marchewkę, paprykę lub bakłażana. Zamiast parmezanu spróbuj pecorino romano lub grana padano. Jeśli lubisz pikantne smaki, dodaj odrobinę chili. Możesz też wzbogacić sos odrobiną czerwonego wina lub łyżeczką miodu dla przełamania kwasowości pomidorów.