

# Zapiekane cannelloni z cukinią

## Zapiekane Cannelloni z Cukinią – Włoski Kłasyk w Nowej Odsłonie

Odkryj magię włoskiej kuchni z naszym przepisem na zapiekane cannelloni z cukinią! To danie, które łączy w sobie delikatność makaronu, kremowość serów i świeżość warzyw. Soczysta cukinia w połączeniu z ricottą i mozzarellą tworzy nadzienie, które rozpływa się w ustach, a aromatyczny sos pomidorowy dopełnia całości.

### Dla kogo?

Cannelloni z cukinią to propozycja dla wszystkich miłośników włoskich smaków. Docenią je zarówno osoby poszukujące prostych, ale wyrafinowanych dań, jak i ci, którzy chcą wprowadzić więcej warzyw do swojej diety. To **doskonały wybór dla całej rodziny** – dzieci pokochają kremowe nadzienie, a dorośli docenią harmonię smaków.

### Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się zarówno na *codzienny obiad*, jak i na bardziej wyjątkowe okazje. Możesz je przygotować na romantyczną kolację we dwoje, rodzinny niedzielny obiad czy spotkanie z przyjaciółmi. Elegancki wygląd zapiekanki sprawi, że goście będą pod wrażeniem Twoich kulinarnych umiejętności.

### Czy wiesz, że?

Sekret udanego cannelloni tkwi w odpowiednim przygotowaniu sosu. Mieszając Fix Knorr Spaghetti Bolognese z wodą, uzyskasz idealną bazę, którą wzbogacisz świeżymi pomidorami. **Ważne jest**

**również równomierne rozłożenie sosu** – część na dnie naczynia, a reszta na wierzchu zapewni, że makaron będzie idealnie ugotowany i soczysty.

## **Dla urozmaicenia**

Chcesz wzbogacić swoje cannelloni? Posyp je przed pieczeniem **tartym parmezanem** dla dodatkowego aromatu i chrupiącej skórki. Możesz też eksperymentować z ziołami – oprócz bazylii świetnie sprawdzi się oregano, tymianek czy rozmaryn. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj do nadzienia odrobinę chili lub suszone pomidory.