

Zapiekanka makaronowa z krewetkami

Zapiekanka makaronowa z krewetkami – morski przysmak na Twoim stole

Zapiekanka makaronowa z krewetkami to **wyjątkowe połączenie delikatnych owoców morza z sycącym makaronem**. Gruby makaron typu penne lub fusilli, ugotowany *al dente*, stanowi doskonałą bazę dla aromatycznych krewetek. Całość dopełniają pieczarki, por oraz wyrazisty ser, tworząc harmonijną kompozycję smaków.

Dla kogo?

Ta zapiekanka to idealna propozycja dla miłośników owoców morza, którzy cenią sobie proste, ale wyraziste dania. Sprawdzi się zarówno na **rodzinny obiad**, jak i na kolację w gronie przyjaciół. Połączenie krewetek z kremowym sosem i warzywami zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

Zapiekanka makaronowa z krewetkami doskonale sprawdzi się na **weekendowy obiad** czy *uroczystą kolację*. To także świetny pomysł na urozmaicenie codziennego menu, gdy masz ochotę na coś wyjątkowego. Podana z kieliszkiem białego wina stworzy elegancką kolację we dwoje.

Czy wiesz, że...

Krewetki są nie tylko smaczne, ale także **bogate w białko i minerały**. Parmezan można zastąpić innym twardym serem długodojrzewającym, jak grana padano. Skropienie makaronu oliwą po odcedzeniu zapobiega jego sklejanu się – to ważny krok, który wpływa na końcową teksturę zapiekanki.

Dla urozmaicenia

Zapiekankę możesz podać z *zieloną sałatą z sosem winegret*, co świetnie zrównoważy kremowy charakter dania. Częstki limonki lub cytryny dodane przed podaniem **podkreślą świeżość i morski smak krewetek**. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj do zapiekanki kawałki chrupiącego boczku lub świeże zioła, jak bazylia czy natka pietruszki.