

Zupa ziemniaczana z boczkiem, makaronem i pesto bazyliowym

Zupa ziemniaczana z boczkiem, makaronem i pesto bazyliowym

Kremowa zupa ziemniaczana z chrupiącym boczkiem, makaronem i aromatycznym pesto bazyliowym to prawdziwa uczta dla podniebienia. Połączenie delikatnych ziemniaków z wyrazistym smakiem boczku tworzy harmonijną kompozycję, którą dopełnia aksamitne pesto. Bulion na włoszczyźnie Knorr nadaje całości głębi smaku, a dodatek mleka zapewnia aksamitną konsystencję.

Dla kogo?

Ta [zupa](#) to idealna propozycja dla miłośników tradycyjnych smaków w nowoczesnym wydaniu. Spodoba się zarówno dorosłym, jak i dzieciom, które docenią obecność makaronu. To doskonały wybór dla osób poszukujących sycącego, jednogarnkowego dania, które rozgrzeje i nasyci w chłodne dni.

Na jaką okazję?

Zupa ziemniaczana z boczkiem sprawdzi się jako obiad w zwykły dzień, ale także jako pierwsze danie podczas nieformalnego spotkania z przyjaciółmi. To również świetna propozycja na rodzinny obiad w weekend, gdy mamy nieco więcej czasu na przygotowanie posiłku.

Czy wiesz, że?

Pesto bazyliowe, które nadaje tej zupie wyjątkowy charakter, pochodzi z Włoch, a dokładnie z regionu Ligurii. Tradycyjnie przygotowuje się je z bazylii, parmezanu, orzeszków piniowych, czosnku i oliwy z oliwek. W tej zupie pesto dodaje nie tylko

aromatu, ale także pięknego, zielonego koloru.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami makaronu – świetnie sprawdzi się zarówno drobny makaron gwiazdki, jak i nieco większy łazanki. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj do zupy odrobinę chili lub świeżo zmielonego czarnego pieprzu.