

Witajcie!

Nastały chłodne dni i coraz częściej mamy ochotę na ciepłe, sycące dania. Dziś zaproponuję Wam 31 przepisów na dania kuchni włoskiej z makaronem w roli głównej.

Makaron (po włosku: pasta), to bardzo popularne danie we Włoszech. Najczęściej je się go na pierwsze danie obiadowe (w miejsce naszych zup) lub jako samodzielne danie na kolację. Włoski makaron musi być obowiązkowo ugotowany al dente, czyli lekko twardy.

Włosi używają najczęściej makaronu z pszenicy durum. Skrupulatnie przestrzegają czasu gotowania podanego na opakowaniu. Wciąż nierzadko zdarza się, że włoska mamma robi makaron własnoręcznie – oczywiście odpowiednio dobrany do rodzaju sosu. A gdy mąż lub syn wychodzą przed godziną 13 z pracy na sjęstę, telefonują do domu, gdzie natychmiast wstawia się wodę na makaron, żeby był gotowy dokładnie na czas.

I niech Was nie zmyli słynna włoska fantazja! W kuchni włoskiej wszystko gotuje się według ricetty (czyli przepisu, receptury) często przekazywanej z pokolenia na pokolenie. A kluczem do sukcesu jest świeżość i bardzo dobra jakość składników.

Polecam Wam zerknąć na te przepisy. Już od samych nazw i kolorowych zdjęć cieknie ślinka...

<http://lagrandeelapiccolacuoca.blogspot.com/2018/10/30-przepisow-na-dania-z-makaronem-30.html>

A jeśli chcecie zaskoczyć domowników lub znajomych szybkim i niespotykanym daniem, spróbujcie przygotować makaron, który u mnie funkcjonuje pod nazwą:

### *Makaron Karola*

składniki:

- garść obranych i posiekanych na drobniejsze kawałki orzechów włoskich
- średniej wielkości cebula pokrojona w kostkę
- 3 łyżki oliwy
- makaron świderki

wykonanie:

Cebulę zeszklić na rozgrzanej na patelni oliwie. Dodać posiekane orzechy włoskie, podsmażyć razem przez chwilę. Orzechową masę połączyć z ugotowanym al dente makaronem. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Najlepiej nie zdradzajcie wcześniej składników – spytajcie znajomych, czy wiedzą, co jedzą?! Gwarantuję, że będą mieli szeroko otwarte oczy ze zdziwienia. ☺

Małgorzata Pawlińska