Warszawa, październik 2018 r.

**25 X – DZIŚ OBCHODZIMY ŚWIATOWY DZIEŃ MAKARONU**

**Zapraszamy na Wielkie Świętowanie!**

**Dziś obchodzimy wyjątkowe, kulinarne święto – Światowy Dzień Makaronu! Jak najlepiej uczcić tę okazję? Oczywiście wspólnym świętowaniem! 25 października to znakomity pretekst do spotkań i pysznych, kulinarnych podróży. Zaprośmy przyjaciół do wspólnego gotowania albo zaskoczmy ich przepysznym makaronowym daniem. Oto inspiracje od Lubelli na każdą okazję i dla każdego!**

Makaron można przyrządzać na bardzo wiele sposobów – ogranicza nas tylko wyobraźnia! Makaronowe danie zadowoli niemal każde gusta. Międzynarodowa popularność i uniwersalny charakter makaronu sprawiły, że w 1995 roku, podczas World Pasta Congress w Rzymie ustanowiono dla makaronu (a raczej dla wszystkich, którzy go uwielbiają) wyjątkowe święto!

25 października dyskutuje się o nim, wymienia kulinarnymi pomysłami na pyszne potrawy, a przede wszystkim próbuje. A pomysłów na dania z makaronem jest z pewnością więcej niż jego kształtów. Na pewno więc nie trzeba będzie długo nikogo namawiać, by razem z Lubellą świętować ten wspaniały dzień. Poniżej przedstawiamy 2 pomysły na pyszne, makaronowe dania. To propozycje, wśród których każdy znajdzie coś dla siebie i które sprawdzą się na Waszych stołach nie tylko przy okazji makaronowego święta.

PRZEPISY:

**Świderki z krewetkami i fetą**

**Składniki na 2 porcje:**

* krewetki - 300 g
* makaron Lubella Świderki - 250 g
* wino białe, półsłodkie - 150 ml
* masło klarowane - 100 g
* czosnek - 2 ząbki
* cebula dymka - 1 szt.
* mini papryczka chili - 1 szt.
* sól, pieprz - do doprawienia
* feta, natka pietruszki - do posypania

Na rozgrzanym maśle klarowanym szklimy dymkę. Dodajemy sprasowany czosnek, chwilę podsmażamy, a następnie wrzucamy posiekaną papryczkę chili oraz oczyszczone krewetki. Kiedy krewetki się zetną, wlewamy wino i smażymy 3-4 minuty. Doprawiamy solą, pieprzem. Podajemy z ugotowanym makaronem Lubella Świderki, a na wierzch kruszymy fetę oraz posypujemy posiekaną natką.

**Penne z sosem pomidorowym z dodatkiem pieczonej papryki, podawane z awokado i pieczonym kurczakiem**

**Porcja dla dwóch osób**

* 2 średniej wielkości czerwone papryki
* mały, rozgnieciony ząbek czosnku
* oliwa z oliwek, sól, pieprz
* 200 g makaronu pióra Lubella
* 400 g pomidorów bez skórki (świeżych lub z puszki)
* 1 rozgnieciony ząbek czosnku + 1 łyżka oliwy
* ½ łyżeczki papryki chilli w proszku
* sól, świeżo zmielony pieprz
* ½ puszki kukurydzy konserwowej
* 1 filet z kurczaka (słodka papryka, oliwa z oliwek, pieprz i odrobina ostrej papryki do przyprawienia)
* ½ dojrzałego awokado
* opcjonalnie: kolendra

Przygotowanie dania zaczynamy od upieczenia papryki. Warzywa myjemy, kroimy na pół, wycinamy gniazda nasienne i usuwamy pestki. Pokrojoną paprykę układamy na blasze, skrapiamy oliwą z oliwek, równomiernie rozkładamy rozgnieciony czosnek. Posypujemy delikatnie solą i świeżo zmielonym pieprzem, wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni i pieczemy przez ok. 25-30 minut, odwracając warzywa w połowie pieczenia na drugą stronę.

Gorące kawałki papryki wrzucamy do foliowego woreczka i pocierając folią o warzywa, usuwamy skórkę. Paprykę kroimy w niewielką kostkę i odkładamy na bok.

Filety z kurczaka oczyszczamy, polewamy łyżeczką oliwy, posypujemy wedle uznania solą, pieprzem, słodką papryką i odrobiną papryki ostrej. Zawijamy w folię aluminiową i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego na 180 stopni na ok. 15 minut. Następnie odkrywamy filety i pieczemy jeszcze przez około 10 minut, aż mięso będzie soczyste i równomiernie przypieczone z wierzchu. Odstawiamy do ostygnięcia.

Makaron wrzucamy na osolony wrzątek i gotujemy pod przykryciem. W międzyczasie na patelni rozgrzewamy łyżkę oliwy i wrzucamy na nią rozgnieciony ząbek czosnku. Lekko przyrumieniamy i dodajemy na patelnię pomidory. Dusimy przez 10 minut, następnie dodajemy pokrojoną paprykę i odsączoną kukurydzę. Odcedzony makaron wrzucić do sosu i mieszamy. Przekładamy do misek, na wierchu umieszczamy awokado oraz posiekaną kolendrę.