وصفة من مطبخ لايف شوب

تشيكن بارميزان

شيف شاهين مصراتي

شوف الحلقة والوصفة

المكونات

الدجاج

- صدر دجاج (شرائح)
- دقيق
- ملح، فلفل أحمر، أوريجانو، فلفل أسود (لتتبيل الدقيق)
- بيض مخفوق
- بقسماط (خبز مطحون)
- زيت للقلي

الريد صوص

- زيت زيتون
- ثوم معجون
- صلصة طماطم إيطالية (بولبا)
- بصل بودرة
- ملح، فلفل أسود، فلفل أحمر، أوريجانو
- مرقة دجاج
- ريحان (حبق) مضروب مع زيت زيتون

التغطية

- جبنة موتزاريلا
- جبنة شيدر
- جبنة بارميزان

الباستا (طبق جانبي)

- باستا
- زبدة وزيت زيتون
- ثوم، بصل، طماطم شيري، فلفل حار
- شوية من ماء سلق الباستا
- مرقة، أوريجانو، فلفل أسود، فلفل أحمر مجروش

طريقة التحضير

1. اخلطوا الدقيق مع الملح والفلفل الأحمر والأوريجانو والفلفل الأسود.
2. غطّسوا شرائح الدجاج في الدقيق، بعدين في البيض، وفي الآخر في البقسماط.
3. حطوا الدجاج في الفريزر ربع ساعة.
4. الريد صوص: سخّنوا زيت الزيتون مع الثوم، زيدوا صلصة الطماطم والبهارات ومرقة الدجاج وحرّكوهم على نار هادية، وزيدوا الريحان واضربوا الصوص بالقطاعة العمودية لين يصير ناعم.
5. سخّنوا الزيت على 180 درجة واقلوا الدجاج من 7 لـ 10 دقايق.
6. صبّوا الريد صوص فوق الدجاج (وخلّوا شوية للباستا)، ورشّوا الموتزاريلا والشيدر والبارميزان.
7. دخّلوه الكوشة على 150 درجة لين تذوب الجبنة.
8. الباستا: في طاوة سخنة حطوا الزبدة وزيت الزيتون مع الثوم والبصل والطماطم الشيري والفلفل الحار، زيدوا الريد صوص وشوية من ماء الباستا والبهارات، وقلّبوا الباستا فيه.
9. قدّموا الدجاج مع الباستا.

نصيحة الشيف: خلّوا الدجاج ربع ساعة في الفريزر قبل القلي، باش التغليفة تثبت وتجي مقرمشة.

الأدوات اللي استعملناها في الحلقة

قطاعة عمودية 3 في 1 Black & Decker

امسح الكود واطلبه من لايف شوب