

صدر الدجاج على الطريقة الرومانية مع صلصة الطماطم



20 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 4 اشخاص)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 200 ml سترينيد توميتوز 1000
- الريحان بضعة أوراق
- بصل 1/2
- بقدونس بعض الأوراق
- جبن بارميزان مبشورة 50 جم
- خبز مقنت 200 جم
- زيت زيتون بكر حسب الحاجة
- صدور دجاج 400 جم
- فلفل أسود حسب الذوق
- ملح حسب الحاجة



التحضير

الريفيية. قم بتسخين القليل من الزيت وحمز البصل ثم أضف الصلصة وأطهوها **Strained tomatoes Pomì** قم بإعداد صلصة الطماطم باستخدام طماطم باساتا روستيكا بومي لمدة 20 دقيقة، ثم أضف الملح في النهاية.
ضع في محضرة الطعام خبز مقطع وريحان وبقدونس وملح وفلفل أسود وزيت وجين بارميزان مبشورة. استخدم هذا المزيج المنكه من أجل تغليف الدجاج المقطع إلى قطع صغيرة.
قم بتسخين مقلاة غير لاصقة وحمز نصف حبة بصل مفرومة. ثم أضف قطع الدجاج المغلفة بفتات الخبز وبمجرد طهولهم قم بتقديم الدجاج مع صلصة الطماطم