Куриная грудка в панировке под томатным соусом

Время приготовления: 20 min.
Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты по-домашнему 700g 200 г
  - Куриная грудка 400 г
  - Лук 1 шт.
  - Оливковое масло по вкусу
  - Панировочные сухари 200 г
  - Пармиджано Реджано 50 г
  - Перец по вкусу
  - Петрушка несколько листиков
  - Свежий базилик несколько листиков
  - Соль по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Приготовьте томатный соус: разогрейте немного оливкового масла первого холодного отжима и слегка обжарьте на нем половинку лука. Затем влейте **Протертые томаты по-домашнему Pomì** и варите все вместе в течение 20 минут. В конце приготовления посолите по вкусу.
2. Пропустите через миксер панировочные сухари, базилик, петрушку, соль, перец, оливковое масло и тертый пармезан (возможно заменить на голландский сыр).
3. Обваляйте в этой ароматной смеси куриное мясо, порезанное кусочками.
4. Смажьте сковороду с антипригарным покрытием оливковым маслом и спассеруйте половину мелко нарезанной луковицы. Добавьте кусочки курицы в панировке.
5. Готовое блюдо подавайте с томатным соусом.