

Piept de Pui la cuptor cu Parmezan – O explozie de arome într-o singură farfurie, care te va transporta direct în inima Italie



Pollo alla Parmigiana



Salutare, iubitori ai bucătăriei italiene! Astăzi vă aduc **Pollo alla Parmigiana**, un clasic italian plin de arome, care vă va transporta direct în Italia!

Șnițele de pui pane, acoperite cu sos de roșii și parmezan, coapte până la o crustă aurie și crocantă. Sunteți gata să vă bucurați de acest **deliciu**?

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

Ingrediente pentru Pui cu parmezan:

- 300 g cașcaval
- 250 g parmezan

- 1 legătură pătrunjel
- 1 kg piept de pui
- 3 ouă
- 150 g făină albă de grâu
- 150 g pesmet
- 1 linguriță busuioc uscat
- 1/2 linguriță boia dulce
- 1 linguriță ierburi de provance (rozmarin, cimbru, salvie)
- 1 vârf cuțit fulgi de ardei iute
- 1 linguriță piper
- 1 linguriță sare

Pentru sos:

- 1 conservă roși în suc propriu
- 300 ml suc de roșii
- 1 ceapă mică
- 4 căței de usturoi
- 1 linguriță busuioc uscat
- 1/2 linguriță ierburi de provance
- 1/2 linguriță fulgi de ardei iute
- 1/2 linguriță boia dulce
- 60 ml ulei de măsline
- 1 vârf linguriță piper
- 3 g sare

1. Ia aproximativ 1 kg de piept de pui și, dacă dorești, taie-l pentru a obține grosimea dorită.
2. Pune fiecare bucată de piept între două bucăți de hârtie de copt și aplatizează-le ușor.
3. Presară sare și piper pe ambele părți ale fiecărei bucăți.
4. Bate 4 ouă cu un praf de sare, piper și puțin ardei iute.
5. Într-un castron separat, pune făina, iar într-un alt castron întins adaugă pesmet, busuioc uscat și ierburi

de Provence.

6. Într-o cratiță, încinge 60 ml de ulei de măsline și adaugă 4 căței de usturoi tocați grosier. Lasă 1 minut până usturoiul își eliberează aroma.
7. Adaugă o ceapă mică tocată grosier și puțină sare. Amestecă până ce ceapa se rumenește.
8. Adaugă roșiile în suc propriu și zdrobește-le ușor, apoi adaugă busuioc, ierburi de Provence și puțin ardei iute. Gătește la foc mic 15-20 de minute.
9. Treci fiecare bucată de piept de pui prin făină, apoi prin ou, și în final prin pesmet. Dacă dorești, adaugă puțin parmezan în pesmet.
10. Încinge o tigaie cu aproximativ 1 cm de ulei și prăjește puiul până devine auriu, apoi scoate-l și lasă-l să se scurgă pe un grătar.
11. Într-o tavă, pune câteva linguri de sos, așază bucățile de pui și adaugă restul de sos deasupra.
12. Presară mozzarella, pătrunjel și parmezan și dă la cuptorul preîncălzit la 200°C pentru 12-15 minute, până când brânza se topește și se rumenește.
13. Poți servi puiul cu paste trase în unt, sare și piper.