

مرغ ایتالیایی

تکه های مرغ را بعد از تمیز کردن و شستن خشک کرده سپس در کره و روغن روی حرارت متوسط سرخ کنید تا طلایی رنگ شوند.



در این دستور مرغ ابتدا سرخ شده سپس همراه با سبزیجات دیگر پخت می‌شود. پونه خشک در این روش پخت طعمی متفاوت به آن بخشیده است. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه مرغ ایتالیایی آشنا می‌شوید.

مواد لازم برای 4 نفر:

آرد سفید 2 قاشق غذاخوری

سینه یا ران مرغ 4 عدد

روغن زیتون 2 قاشق غذاخوری

کره 25 گرم

پیاز 1 عدد، مکعبی ریز شده

فلفل دلمه سبز یا قرمز 1 عدد، مکعبی ریز شده

سیر 2 حبه ریز شده

رب گوجه فرنگی 2 قاشق غذاخوری

آب مرغ 1 تا 2 پیمانه

پونه خشک 1 قاشق چای‌خوری

نمک و فلفل به مقدار لازم

سبزی تازه خرد شده مانند ریحان برای تزیین

طرز تهیه:

مرحله 1 - تکه های مرغ را بعد از تمیز کردن و شستن خشک کرده سپس در کره و روغن روی حرارت متوسط سرخ کنید تا طلایی رنگ شوند.

مرحله 2 - مرغ های سرخ شده را از تابه خارج کرده، پیاز را در همان تابه ریخته و تفت دهید تا کمی نرم شود سپس فلفل دلمه و سیر را اضافه کنید و برای 5 دقیقه دیگر تفت دهید.

مرحله 3 - رب گوجه فرنگی، آرد، پونه، نمک و فلفل را به مخلوط افزوده و یک دور هم بزنید سپس آب مرغ را اضافه کرده و اجازه دهید تا به جوش آید.

مرحله 4 - تکه های مرغ را به مخلوط بیفزایید و حرارت را ملایم کرده اجازه دهید برای 30 تا 35 دقیقه پخته شود تا آب خوراک کمی

غلیظ شود سپس در ظرف مورد نظر کشیده و همراه با برنج یا پاستا سرو نمایید.