



Пилешко помодоро

Пилешко Помодоро е едноставно, но класично италијанско јадење кое комбинира повеќе прекрасни вкусови. Лесно ќе го задоволите вкусот на Вашите пријатели и семејството со овој рецепт и веројатно ќе почнете да го готвите постојано. Лесно може да се случи ова да стане омилено јадење на целото семејство.



Состојки:

- 2 парчиња пилешки гради
- 1 голема главица кромид
- лук
- 2 супени лажици оригано
- една рака свеж босилек
- 1 конзерва сечкани домати
- 75 милилитри павлака
- 100 грама таљатели
- една рака Чери домати
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Прво земете ги пилешките гради и засечете ги по средината, но внимавајте да останат во едно парче. Сакаме да ги отвориме, за да се зготват побрзо, но и да додадеме вкус и зачини на што поголем дел од пилешкото.

Добро загрејте ја Грил тавата и од едната страна зачинете го пилешкото месо со сол, бибер и маслиново масло. Започнете да го печете за месото да зарумени и во него да навлезе повеќе вкус. Превртете го по две минути. Нема потреба целосно да го испечете пилешкото бидејќи подоцна ќе го додадеме во сосот, каде што ќе се зготви до крај.

Чекор 2

Време е за сечкање. Исечкајте го кромидот на крупни парчиња. Потребни ни се покрупни парчиња бидејќи кромидот ќе биде дел од сосот. Згмечете ја главицата лук и отстранете ги лушпите, сечете го на поситни парчиња, а потоа уште еднаш добро исечкајте го.

Чекор 3

Одберете неколку листа мек босилек и ситно исечкајте ги.

Чекор 4

Испржете ги кромидот и лукот во маслиново масло и ставете сол. Така кромидот нема да ни загори. Ставете го ориганото во смесата во почетокот од готвењето, затоа што сакаме вкусот од зачинот убаво да навлезе во основата на сосот.

Ставете ги исечканите домати и мешајте додека се спојат со сосот. Подобрo е да користите конзерва исечкани домати за овој рецепт, зашто нормалната пасата содржи премногу течност и нема да ја даде текстурата која ни треба.

Додадете го свежиот босилек во сосот и добро измешајте го.



Чекор 5

Намалете го огнот на кој се подготвува сосот до средна топлина и започнете да ја истурате павлаката, постојано мешајќи. Павлаката ги менува вкусот и бојата на сосот, создавајќи многу побогата текстура.

Чекор 6

Додадете го делумно зготвеното пилешко месо во сосот. Сакаме да го завршиме готвењето на пилешкото во сосот, за да овозможиме вкусовите да се спојат и убаво да се измешаат.

Чекор 7

Време е да се зготват тестенините. Користиме таљатели, но можете да искористите и шпагети или лингвини. Ставете сол и маслиново масло во тенџерето, а потоа ставете ги тестенините да се варат десетина минути.

Повремено промешувајте ги и кога ќе бидат готови, тргнете ги од огнот.

Чекор 8

Време е за сервирање: Прво направете подлога од тестенините, потоа земете парче пилешко месо и ставете го врз тестенините, а потоа со лажица додадете од сосот по вкус.

Гарнирајте го јадењето со половинки од чери домати и свежи листови босилек одозгора.

Совет

Овој рецепт ги заробува сите индивидуални вкусови и на прекрасен начин ги прави поинтензивни. Тоа е вкусот на Италија ставен на Вашата чинија. Ние го сервиравме со тестенини, но Вие можете да се обидете и со пржени компири како гарнир.

Користени производи:



Тава за пржење



Тава со рачки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk