

ไก่พามีเจียนา



ส่วนประกอบ:

- 2 ชิ้น ออกไก่แบ่งครึ่งตามยาว (หั่นสไลด์แล้ว ได้ 4 ชิ้น)
เกลือปรุงรส
- 1 ฟอง ไข่ไก่ ตีให้เข้ากัน
- 1 ถ้วยตวง แป้งอเนกประสงค์
- ½ ถ้วย เกร็ดขนมปัง
- 1 ½ ช้อนชา สมุนไพรอิตาลีแห้ง
- ½ ถ้วย ซีสมอสซาเรลล่าขูดฝอย
- 360 มล นานา พาสต้าซอส (สูตรดั้งเดิม)
พามีซานชีส ชูด สำหรับโรยหน้า
น้ำมันสำหรับทอด

ใช้ผ้าหรือกระดาษซับไก่ให้แห้ง
โรยเกลือลงไปเล็กน้อย ผสม
เกร็ดขนมปังกับ สมุนไพรอิตาลีแห้ง

โรยแป้งให้ทั่วจน คลุกไกลงไปให้
แป้งติดทั่ว แล้วจุ่มลงในไข่ที่ตี
แล้วจากนั้น คลุกด้วยเกร็ดขนมปัง
แล้วนำไปแช่ตู้เย็น ประมาณ 20 นาที
จากนั้นนำไปทอด ใช้ไฟปานกลาง
จนเป็นสีทองกรอบ และไก่สุกทั่วดี



อุ่น นานา พาสต้าซอส แล้วราดลงบนชิ้นไก่ที่ทอดแล้ว และโรยตามด้วย มอสซาเรลล่าชีส ที่ไก่แต่ละชิ้น
อบที่อุณหภูมิ 175°C หรือไมโครเวฟ จนกระทั่งชีสละลาย โรยหน้าด้วย พามีซานชีส และ
และ เสิร์ฟพร้อม กับพาสต้าเนยสมุนไพร และ/หรือ ขนมปังกระเทียม และสลัดผัก ก็ได้

*สำหรับมือกลางวันที่แสนอร่อย คุณสามารถ ประกอบชิ้นไก่ที่เหลือ กับ ชีส และนานา พาสต้าซอส ลงบนขนมปังฝรั่งเศส เพื่อทำเป็น แซนด์วิชไก่ พามีเจียนา

www.nanaproducts.com

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรุง เสมอ