

ไก่อบ ในซอสอาร์ติโชก



ส่วนประกอบ:

4	ชิ้น	อกไก่ ไม่ติดหนังและกระดูก เกลือปรงรส
½	ถ้วยตวง	แป้งเอนกประสงค์ น้ำมันพืชสำหรับทอด
360	มล	นানা พาสต้าซอส (ผสมอาร์ติโชก)
¼	ถ้วยตวง	ไวน์แดง
1/3	ถ้วยตวง	น้ำซूपไก่ หรือ นมสด (เพื่อ ทำให้ออกเป็นครีมมากขึ้น)
4	ผล	มะกอกดำ
2	ช้อนโต๊ะ	พามิซานชีส พาร์สเลย์ สับละเอียด (โรยแต่งหน้า)



ล้างไก่ และซับให้แห้ง แล้วโรยเกลือบางๆลงไป โรยแป้งบนจานให้ทั่ว แล้วคลุกอกไก่ลงให้แป้งติดทั่ว และนำไปทอดในกระทะที่ใส่น้ำมันร้อนแล้ว จนไก่เปลี่ยนเป็นสีทอง แล้วตักไก่ออกให้สะเด็ดน้ำมัน หรือซับด้วยกระดาษซับน้ำมัน จากนั้นวางไก่ลงในจานอบคาเชอโรลที่ทาน้ำมันบางๆ ที่ก้นแล้ว หรือใช้กระทะสำหรับอบก็ได้

ในชามขนาดกลาง ผสม นานา พาสต้าซอส (ผสมอาร์ติโชก), ไวน์แดง และน้ำซूपไก่(หรือนม- ผสม เกลือ ¼ ช้อนชา ลงไปหากใช้นม) แล้วราดลงบนไก่ที่เตรียมไว้แล้ว วางมะกอกดำทั้งผลบนชิ้นไก่แต่ละชิ้น

ปิดฝาด้วยฟอยล์ และอบที่ 175°C (350°F) ใช้เวลา 45 นาที – 1 ชม หรือ จนกระทั่งไก่นุ่มดี จากนั้น นำออกจากเตา แล้วตักเสิร์ฟใส่จานและตักน้ำซอสราดบนชิ้นไก่ โรยด้วยพามิซานชีส และโรยแต่ง ด้วยพาร์สเลย์หั่นฝอย สามารถเสิร์ฟกับพาสต้าเนยสมุนไพร, สลัดผัก หรือไมก็ ครอสตินี หรือขนมปังกระเทียมก็ได้ ขนาดเสิร์ฟ 4 ที่

www.nanaproducts.com

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรง เสมอ