

ไก่เป็ปเปอ โรนั



ส่วนประกอบ:

1	กก	ไก่สับออกเป็นส่วนๆ(4-5ชิ้น) เกลือและพริกไทยปรงรส
2	ช้อนโต๊ะ	เนยสด

75	กรัม	พริกขีวใหญ่ ผ่าครึ่งเอาเม็ดออกแล้วหั่นขวางขนาด ¼" (ใช้พริกขีวขาวหรือพริกหยวก แทนได้)
½	หัว	หอมใหญ่หั่นแวน
360	มล	นানা พาสต้าซอส (สูตรดั้งเดิม)
3	ช้อนโต๊ะ	ไวน์ขาว
¼	ถ้วยตวง	น้ำซุปลไก่

วิธีปรุง:

โรยเกลือและพริกไทยลงบนชิ้นไก่ใส่เนยลงไปนกระทะใหญ่ และใช้ไฟกลาง เมื่อเนยละลาย ใส่ไก่ลงไปทอดกลับเป็น ครั้งคราว จนกระทั่งไก่เป็นสีน้ำตาลอ่อน ระวังอย่าให้เนยไหม้



ใส่ชิ้นไก่และเนยที่ทอดลง ในหม้อสตู, ถาดอบ

หรือหม้อตุ๋นขนาดใหญ่(ดูวิธีทำด้านล่าง) แล้ววางเรียงพริกหั่นและหอมใหญ่ลงบนไก่ ผสม นานา พาสต้าซอส (สูตรดั้งเดิม) ซุปลไก่และไวน์ แล้วราดบนไก่และปิดฝา (หรือถ้าอบคลุมด้วยฟอยล์)

หม้อตุ๋น: ปรับหม้อตุ๋นให้ใช้ไฟปานกลางจนเดือด ปิดฝารับไฟต่ำ เคี่ยวและตุ๋น ใช้เวลา 1 ชั่วโมง และคนเป็นครั้งคราว

อบ: ปิดฝาดาดอบ(หรือจานอบ) และอบที่ 180°ซ เป็นเวลา 1ชม

หม้อสตู: ปรับไฟสูง และต้มให้เดือด ใช้เวลาประมาณ 5 ชั่วโมง

สามารถเสิร์ฟกับเครื่องเคียงตามชอบ: พาสต้าเนย (บัตเตอร์พาสต์) ำ, โพลเนต้า, ริชอทโต หรือ ข้าวสุมไพ รรวมทั้งขนมปังกระเทียม

ขนาดเสิร์ฟได้ 4 ที่

www.nanaproducts.com

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรง เสมอ