



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pollo impanato al formaggio - Ostepanert kylling med tomatsaus, mozzarella og gremolata

Stekt potet

350 g poteter
1 stk brokkoli

Gremolata

1 bunt bladpersille
½ stk sitron
1 stk hvitløksfedd
2 ss olivenolje ^B

Pollo de formaggio

1–2 stk egg
½–1 pakke Grana Padano
½–1 pakke panko
300 g kyllingbryst med skinn
125 g mozzarella
1 pakke tomatsaus
1 pakke oregano
1 dl hvetemel* ^B

Servering

30 g ruccola
½ stk sitron
½ ss olivenolje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Stekt potet:** Skyll og kutt potetene i mindre biter. Del brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 15 minutter. Ta potetene ut av ovnen, vend inn brokkolien, og stek det hele videre i ovnen i omtrent 10 minutter til, til grønnsakene er gylne og møre.
3. **Gremolata:** Skyll persillen og sitronen, og skrell hvitløken. Finhakk persillen og hvitløken, og finriv skallet (kun det gule) fra sitronen på et rivjern. Bland det hele sammen i en liten skål, og vend inn 2 ss olivenolje, saft fra halve sitronen og litt salt og pepper.
4. **Pollo de formaggio:** Pisk sammen eggene på en dyp tallerken. Riv Grana Padanoen på et rivjern på en annen tallerken, og rør inn pankoen. Ha 1 dl hvetemel på en tredje tallerken. Fjern skinnet på kyllingen, del kyllingen på midten på langs, og krydre med salt og pepper. Vend kyllingen først i hvetemelet, så i eggeblandingen, og til slutt i ostepaneringen.
5. **Pollo de formaggio, fortsettelse:** Varm opp rikelig med olje i en stekepanne på middels høy varme. Stek den panerte kyllingen i omtrent 2 minutter på hver side, eller til den er gyllen. Legg kyllingen over i en stor ildfast form. Del mozzarellaen i 4 tykke skiver. Topp kyllingen med tomatsausen og mozzarellaen, og krydre med litt salt og oreganokrydderet. Stek kyllingen i ovnen i omtrent 10 minutter, til osten er smeltet.
6. **Servering:** Skyll ruccolaen, ha den i en skål, og smak til med ½ ss olivenolje, saft fra sitronen, salt og pepper. Bland gremolataen med de ferdigstekte grønnsakene, og smak eventuelt til med litt salt og pepper.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernåvinnlig alternativ