



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pollo alla parmigiana - Parmesanpanerad kyckling med tomatsås, mozzarella och gremolata

Rostad potatis

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st

Tomatsås

Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
● Olivolja 1 msk
Kons. körsbärstomater 1 förp
● Vatten ½ dl
● Salt 3 krm
● Socker ½ tsk

Gremolata

Bladpersilja 20 g
Vitlök 1 klyfta
Citron 1 st
● Olivolja 3 msk
● Salt 1 krm

Pollo alla parmigiana

● Ägg 1 st
Riven parmesan 50 g
Kycklingfilé 300 g
● Salt ½ tsk
Mozzarella ½ förp
Torkad oregano

Till servering

Ruccola 60 g

Att ha hemma ●

Ägg, Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Skär potatis i mindre bitar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med olivolja och salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min.
3. **Tomatsås:** Finhacka gul lök och vitlök. Värm upp olivolja i en liten kastrull. Fräs löken på medelvärme ca 3 min, den ska inte få färg. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, salt, socker och nymald svartpeppar. Låt sjuda på låg värme ca 10-15 min.
4. **Gremolata:** Finhacka bladpersilja och vitlök. Lägg i en liten skål. Tvätta citronen och finriv det yttersta skalet. Blanda ner citronskal, ca 1 msk pressad saft från citronen, olivolja och salt i skålen.
5. **Pollo alla parmigiana:** Vispa upp ägg på en tallrik. Lägg riven parmesanost på en tallrik och lägg vetemjöl på ytterligare en tallrik. Krydda kycklingfilé med salt och lite nymald svartpeppar. Vänd kyckling i vetemjöl, därefter i ägg och slutligen i parmesan.
6. Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna. Stek de panerade kycklingfiléerna ca 2 min per sida, tills de fått en frasig och gyllenbrun yta. Lägg över i en ugnform. Dela mozzarella i två bitar. Toppa den frasiga kycklingen med lite tomatsås, en bit mozzarella och torkad oregano. Tillaga klart mitt i ugnen ca 12 min, tills de är genomstekta och osten fått en fin gyllene färg.
7. Blanda ihop den rostade potatisen med hälften av gremolatan. Servera med mozzarellagratinerad kyckling, ruccola, resten av tomatsåsen och resten av gremolatan.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ