



Chicken Parmigiana



superadmin

Chicken Parmigiana khas Italia ini hadir dengan lapisan luar yang ekstra gurih dan beraroma premium. Kuncinya ada pada campuran tepung roti (breadcrumbs) yang dibumbui dengan keju parmesan dan herba kering, membungkus dada ayam fillet yang tetap juicy di dalam. Dipadukan dengan siraman saus tomat segar rumahan serta lelehan keju mozzarella yang melimpah, hidangan mewah ini bisa dimasak lebih praktis menggunakan air fryer.

Bahan-Bahan

4 Porsi

Bahan

- 1 - pasang dada ayam ukuran besar
- 2 sdt - bubuk bawang putih
- 2 sdt - bubuk bawang bombai
- 1 sdt - bubuk paprika
- 1 sdt - garam
- ½ sdt - merica
- - perasan lemon secukupnya

Bahan breadcrumbs mix

- 1 ½ cup - tepung panko
- ½ cup - parmesan parut
- 1 sdm - basil kering / italian mixed herbs
- 3-4 sdm - minyak (untuk metode oven & air fryer)
- ½ sdt - lada hitam

Bahan pelapis

- - tepung terigu
- 2 butir - telur
- 1 sdm - minyak (untuk metode oven & air fryer)

Bahan saus tomat

- 3 siung - bawang putih, iris
- 8 siung - bawang merah, iris
- 2 lembar - bay leaf
- 300 gr - tomat kupas kaleng
- 200 gr - tomat ceri, belah dua
- 2 sdm - saus tomat
- 1 sdm - kecap inggris
- 250 ml - air
- ½ sdt - garam
- ¼ sdt - merica
- 1 sdm - gula pasir

Topping

- - keju parmesan
- - keju mozzarella

Langkah-Langkah

1. Keringkan ayam lalu belah masing-masing menjadi 2 bagian
2. Siapkan baking paper, pipihkan ayam menggunakan rolling pin dengan cara dipukul-pukul
3. Marinasi ayam dengan garam dan merica lalu campurkan bubuk bawang putih, bubuk bawang bombai, dan bubuk paprika, aduk rata kemudian taburkan ke dalam ayam, ratakan
4. Tambahkan perasan lemon, ratakan kemudian bungkus dengan baking paper, diamkan 10-15 menit
5. Panaskan minyak, tumis bawang merah hingga wangi lalu masukkan bawang putih, aduk
6. Masukkan tomat ceri dan bay leaf, aduk rata kemudian tambahkan tomat kaleng, air dan saus tomat, aduk rata
7. Tambahkan kecap inggris, garam, merica, dan gula, kecilkan api lalu masak secara perlahan hingga menyatu
8. Kocok telur dengan minyak kemudian di wadah terpisah campurkan tepung panko, keju parmesan dan basil kering, aduk rata
9. Tambahkan minyak dan lada hitam, aduk rata
10. Balurkan ayam ke dalam tepung terigu lalu telur kemudian ke dalam campuran breadcrumbs, ratakan
11. Masak dengan metode air fryer di suhu 185 derajat celcius selama 15 menit kemudian oles dengan minyak panggang kembali di suhu 200 derajat selama 5 menit
12. Beri topping saus tomat, keju mozzarella, dan keju parmesan parut di atas ayam lalu panggang kembali selama 5 menit di suhu 200 derajat
13. Chicken parmigiana siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/193-chicken-parmigiana>