

بيتزا بيستو الدجاج على الخبز الفرنسي

المكونات:

1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

1 صدر دجاج متوسط الحجم من دون عظم وجلد مقطع

ملح

خبز فرنسي

1/3 كوب من الريحان او بيستو

1/2 كوب من الطماطم الكرزي، مقطعة الى نصفين

1 كوب من جبنة موزاريلا المبروشة

زيت الزيتون البكر الممتاز

جبنة البارميزان (اختياري)

طريقة التحضير:

- ضع الرف النصف في الفرن وحمّاه حتى 205 درجات
- حمي الزيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة حتى يغلي قليلاً، أضف الدجاج ورشتين من الملح. حرّك بين الحين والآخر حتى يبدأ الدجاج بالإحمرار (حوالي 10 دقائق). أزل المزيج عن النار.
- إقطع الخبز في النصف من الأعلى حتى الأسفل، ضع النصفين في صينية للطبخ، مدد البيستو عليهما، أضف الطماطم والدجاج، ومن ثم رش الموزاريلا فوق المزيج. أضف الدجاج والطماطم إذا أردت.
- ضع الخبز والمزيج في الفرن حوالي 10 دقائق، حتى تذوب الجبنة، أضف زيت الزيتون ورش البارميزان واستمتع!