

دجاج بريما فيرا المحشي

المكوّنات:

- 4 صدور دجاج بدون جلد أو عظم
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون البكر الممتاز
- ملح
- فلفل أسود مطحون طازجًا
- 1 ملعقة صغيرة من البهارات الايطالية
- 1 كوسا مقطعة في النصف، مشرّحة الى شرائح رقيقة مدوّرة
- 3 حبات متوسطة الحجم من البندورة، مقطعة إلى شرائح مدوّرة
- 2 فليفلة حلوة صفراء، مقطعة إلى شرائح رقيقة
- $\frac{1}{2}$ بصل أحمر، مقطع رقيق
- جبنة موتزاريلا مبروشة

طريقة التحضير:

سخن الفرن إلى 400 درجة مئوية، ضع الدجاج على لوح تقطيع وقم بعمل 5 شقوق في كل ثدي، مع الحرص على عدم قطعه بالكامل. يرش الزيت على الدجاج ويُتبّل بالملح والفلفل والتوابل الإيطالية.

يُحشى كل صدر دجاج بالكوسة، الطماطم، الفليفلة الحلوة، والبصل الأحمر.

يرش على كل صدر دجاج جبنة الموتزاريلا.

يخبز في الفرن حتى ينضج الدجاج ويزل لونه الوردي، اي حوالى الـ 25 دقيقة.