

وصفة الدجاج التوسكاني القشدي!

المكوّنات:

1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون البكر الممتاز

4 صدور دجاج بدون جلد وعظم

ملح

فلفل أسود مطحون طازجًا

1 ملعقة صغيرة من التوابل المجففة

3 ملاعق كبيرة من الزبدة غير المملحة

3 فصوص ثوم مفرومة

1 ½ علبة من الطماطم الكرزية

علبتين من السبانخ الصغيرة

½ من الكريمة الثقيلة

¼ علبة من جبن البارميزان المبشور

قطع من الليمون للخدم

طريقة التحضير:

في مقلاة على نار متوسطة الحرارة، قم بتسخين زيت الزيتون. صف الدجاج وتبله بالملح والفلفل والزعتر. اطبخه حتى يصبح ذهبيًا ولم يعد زهريًا، أي حوالي 8 دقائق لكل جانب. ازل المقلاة وضعه جانبًا.

في نفس المقلاة على نار متوسطة، اذب الزبدة. قلّب الثوم واطهه حتى تفوح رائحته، أي حوالي الدقيقة. أضف الطماطم الكرزية وتبّل المزيج بالملح والفلفل. اطهّ المزيج حتى تنضج الطماطم ثم أضف السبانخ واطهه حتى يبدأ السبانخ بالذبول.

أضف الكريما الثقيلة والبارميزان واخلط المزيج على نار هادئة.

اخفض الحرارة واترك المزيج على نار خفيفة حتى يتم تقل كمية الصلصة قليلا، اي حوالي 3 دقائق. أعد الدجاج إلى المقلاة واطبخه حتى يسخن، اي بين ال5 إلى 7 دقائق. يرفع المزيج عن النار ويزين بالليمون ويقدم.