



reteta-video.ro

Snitel de Pui la Cuptor cu Parmezan, Mozzarella si Sos de Rosii

Reteta de snitel din piept de pui la cuptor cu parmezan, mozzarella si sos de rosii a pornit de la reteta de **pui Parmigiana**, sau **pui a la parmigiana**, un mod rapid si usor, dar si gustos de a pregati pieptul de pui. Numele e lung si totul pare complicat, asa ca lucrurile sunt chiar simple, **pieptul de pui pane gratinat cu mozzarella si parmezan** si servit cu **sos marinara** se face destul de usor.

Dupa cum probabil va asteptati, **puilul cu branza si rosii** este o reteta cu origini in Italia, desi a devenit populara in America in jurul anului 1950. Se pare ca imigrantii italieni au adus-o in America, dar bucatarii spun ca in nicio carte de bucate italiana nu exista varianta de **pui cu parmezan**. Ma rog, a devenit atat de cunoscuta inca o gasim peste tot in lume, nu doar datorita gustului deosebit, ci si pentru faptul ca se pregateste din putine ingrediente. Explicabil, pentru ca este o combinatie intre **pieptul de pui pane cu parmezan** si **mozzarella si sos de rosii** delicios.

Sa le luam pe rand, are asadar **snitel de pui**, pe care eu l-am facut **la cuptor** si aici m-am abatut de la reteta traditionala, sos de rosii italian, dupa care pieptul de pui este gratinat cu parmezan si mozzarella. Un fel de snitel la cuptor, dar imbogatit 😊.

Rezultatul, daca nu ma credeti, atunci musai trebuie sa incercati **puilul cu sos de rosii**, este unul WOW! Branzeturile se intind foarte lungi, iar carnea este atat de frageda, incat se topeste in gura! O mancare savuroasa, un **piept de pui la cuptor** suculent, scaldat cu **rosii delicios si aromat**, ideal pentru un pranz in familie, o cina sau, de ce nu, cand aveti musafiri.

Momentul acela in care tai branza topita, apoi dai de sosul de rosii si mai apoi cutitul atinge pieptul de pui pane crocant la exterior si fraged in interior, este exact ca in sloganul unei celebre reclame: "Sunt lucruri pe care banii nu le pot cumpara. Pentru orice ai avea exista". Fix asta simti cand musti din **snitelul cu parmezan la cuptor**, o experienta nepretuita!!!!

De ce sa ne limitam la clasicul snitel, cand sunt atatea retete cu piept de pui, considerat o carne destul de fada, retete gustoase si usor de preparat? Asa ca, daca sunteti in cautarea unei alte retete cu pui, tocmai ce ati gasit-o! Ingrediente putine, totul merge rapid, si mai, un **piept de pui pane cu sos de rosii, mozzarella si parmezan, gratinat la cuptor** este perfect pentru zilele in care n-ai nimic de mancare, nu ai nici idei, dar ai vrea sa te asezi la masa cat mai repede. Copiii o sa-l adore, e aproape imposibil sa dai gres cu el! fie de folos!

Alte retete cu piept de pui gasiti aici:

[Piept de Pui la Cuptor Umplut cu Legume si Gratinat cu Mozzarella](#)

[Rulada din Piept de Pui cu Cascaval si Ardei Copt](#)

[Piept de Pui cu Mozzarella si Cartofi cu Parmezan la Cuptor](#)

[Piept de Pui cu Sos de Smantana, Ciuperci si Spanac](#)

[Piept de Pui cu Sos de Ciuperci si Smantana](#)

[Rulouri din Piept de Pui cu Bacon la Cuptor](#)

[Piept de Pui la Cuptor cu Sos de Rosii si Mozzarella](#)

[Piept de Pui cu Sos de Smantana, Mustar si Parmezan](#)

INGREDIENTE:

3 jumatati de piept de pui, fara piele si os, cam 600 g
120 g de faina
150 g de pesmet
2-3 oua
2 linguri cu ulei
125 g de mozzarella
150 g de parmezan
500 g de passata de rosii
3 catei de usturoi
2 linguri cu ulei
50 ml de apa, supa sau vin
sare
piper proaspat macinat
oregano, cimbru, busuioc
cateva frunze de busuioc

SFATURI:

1. In locul **pieptului de pui** se pot folosi pulpe dezosate, insa se schimba timpul de gatire.

2. Ca la orice snitel, folosim cele 3 elemente clasice: **faina, oua batute si pesmet**.

3. Eu am folosit **pesmet Panko**, care este facut din paine fara coaja, ceea ce ii confera o structura mai aerata si mai crocanta pesmetul traditional. Pesmetul Panko nu are forma obisnuita de pesmet, ci seamana cu niste fulgi mari si subtiri. Bun este si pesmetul facut in casa, atunci cand adunati ceva paine mai veche sau orice pesmet aveti la indemana.

4. **Ierburile aromatice**: eu am folosit cimbru, oregano si busuioc, dar puteti pune orice va place si aveti la indemana.

5. Daca vreti, impreuna cu **usturoiul**, mai puteti pune in sosul de rosii si o **ceapa** medie tocata marunt.

6. In loc de **passata**, puteti folosi rosii la conserva: cuburi sau intregi decojite sau rosii proaspete, vara.

7. In **sosul marinara** puteti adauga apa, supa de pui sau vin rosu, eu am clatit cana in care a fost passata. Chiar daca gatiti pentru un timp lung, alcoolul o sa se evapore la fiert.

8. Daca vreti, puteti pune in **sosul de rosii** si cativa fulgi de chili.

9. Putem sa facem **pieptul de pui la cuptor cu cascaval**? Da, mozzarella sau parmezanul pot fi inlocuite cu orice alta branza care se topeste: cascaval, cheddar, telemea, feta, pecorino, branza de capra.

MOD DE PREPARARE:

1. Marinare carne de pui.

Stergem bine pieptul de pui cu servete absorbante.

Cu un cutit bine ascutit taiem fiecare bucata de piept de pui in doua, pe grosime.

Condimentam pieptul de pui, pe ambele parti, cu sare, piper proaspat macinat si un amestec de ierburi aromatice. Eu am folosit cimbru, oregano si busuioc, dar puteti pune orice va place si aveti la indemana.

Masam bine carnea, pe ambele parti, cat condimentele sa se prinda de ea si o lasam sa stea la temperatura camerei, acoperita cu o folie de aluminiu, pentru un timp de minim 30 de minute.

Intre timp incalzim cuptorul (200 de grade).

2. Pregatire sos de rosii.

Intr-o tigaie incinsa punem 2 linguri cu ulei. In uleiul bine incalzit adaugam usturoiul tocat marunt si amestecand continuu, il lasam sa se prinda o mic cateva secunde, cat sa-si lase aroma.

Turnam passata de rosii si adaugam apa, supa de pui sau vinul rosu.

Condimentam cu putina sare, piper proaspat macinat si busuioc, oregano sau cimbru.

Amestecam si lasam sosul sa fiarba, la foc mic, cam 10 minute, amestecand din cand in cand.

La final adaugam cateva frunze de busuioc proaspat si mai lasam sa fiarba un minut. Acoperim sosul italian de rosii si il pastram cald.

3. Pregatire snitel de pui.

Batem bine 2-3 oua, depinde cat de mari sunt.

Luam fiecare bucata de carne in parte, o dam prin faina pe ambele parti, o scuturam de exces, apoi o scufundam in ouale batute. Apoi o rasucim prin oua, astfel incat sa acoperim carnea cu ou, scurgem excesul, apoi tavalim bine pieptul de pui prin pesmet, apasandu-l usor si asezam bucatile de piept de pui pe o tava mare, tapetata cu hartie de copt.

4. Temperatura si timp de gatire snitel la cuptor.

Stropim fiecare bucata de pui cu putin ulei (2 linguri in total) si punem pieptul de pui pe o tava in cuptorul incalzit la 200 de grade, pe ratul mijloc, fara ventilatie, pentru 20 - maxim 25 de minute.

La jumatatea timpului, le intoarcem si pe cealalta parte, cu un cleste de bucatarie.

Cand pieptul de pui a prins o culoare aurie, dar a ramas fraged, il scoatem din cuptor si scadem temperatura cuptorului la 180 de grade.

5. Pregătire piept de pui cu parmezan, mozzarella și sos de roșii la cuptor.

Punem cam jumătate din sosul de roșii la baza unui vas termorezistent și îl întindem pe toată suprafața. Peste sosul de roșii aruncăm bucățile de pui și pane, acestea sunt aproape gătite, dar nu complet.

Distribuiți sosul de roșii rămas peste bucățile de piept de pui și îl întindem pe toată suprafața lor, lăsând însă marginile neacoperite ca să rămână crocante.

Peste sosul de roșii presăram mozzarella proaspătă, în mod egal pe fiecare bucată de piept de pui și distribuim la fel și parmezanul. Punem vasul în cuptor, la 180 de grade, fără ventilație, și îl lăsam până când branzeturile se topesc și capătă o ușoară crustă aurie. 10 minute, depinde de cuptor.

6. Servire și păstrare.

Servim pieptul de pui la cuptor imediat, dacă nu, crusta crocantă se va îmbiba cu sos și se va înmuia, la prânz sau la cină. Dacă doriți, puteți servi și cu sosul de roșii. Pentru pieptul de pui gratinat sunt paste fierte în apă cu sare, dar merge și cu piure de cartofi sau legume sotate sau fierte în abur.

SFATURI:

1. Nu tăiați bucățile de piept de pui prea subțiri, riscăți să se usuce prea tare dacă faceți snitele la cuptor.

2. Chiar dacă vorbim despre snitele, eu nu le-am bătut deloc. De obicei nu folosesc ciocanul de snitele, ci fundul unei craticioare. Eu le-am bătut, pentru că, spre deosebire de rețeta clasică de pui parmigiana, unde pieptul de pui și pane se prăjește, eu am făcut **snitele de pui la cuptor**, nu am vrut să iasă uscate așa ca am lăsat carnea mai groasă.

3. Nu săriți peste **marinarea carnii**, genul asta de marinadă uscată reține umezeala în pui, astfel încât acesta va fi suculent chiar dacă îl pregătim la cuptor.

4. Nu lăsați usturoiul să se calească prea mult, pentru că se arde repede și devine amar. Acesta trebuie doar să dea aromă sosului de roșii.

5. Dacă vi se pare că **sosul de roșii** scade prea mult, mai adăugați puțină apă fierbinte.

6. **Sosul marinara** trebuie să fie consistent, și poate fi folosit la paste, așa simplu, dar se potrivește și cu carnea de pui sau cu pește și la chiftele marinate.

7. Dacă folosiți cubulețe de roșii, zdrobiți-le cu o lingură din lemn astfel încât să se formeze sosul.

8. Dacă nu vreți să faceți **snitele de pui la cuptor**, le puteți face la air fryer sau clasic, prăjite în baie de ulei, la foc mediu cam 4-5 minute, dar să capete o crustă aurie. Nu trebuie gătite complet, pentru că urmează să le bagăm și în cuptor. Apoi le scoateți pe un gratar ca să scurgă excesul de ulei.

9. Dacă folosiți **mozzarella maturată** atunci o puteți tăia în felii.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Snitel din Piept de Pui la Cuptor cu Parmezan, Mozzarella și Sos de Roșii. POFTA BUNA!