

Куряче філе з граппою та перцем

Соковита, легка страва літнього дня.

Курка з перцем - це класичний рецепт римської кухні, зокрема, є однією з основних страв обіду римського свята Ferragosto.

Феррагосто (італ. *Ferragosto*) - свято Успіння Богородиці, яке італійці відзначають 15 серпня. Цим святом завершується сезон літньої праці. Тому в обрядовості цього дня злилися елементи християнства та язичництва.

На час Феррагосто Італія наче вимирає, у містах залишаються тільки туристи. Усе виробництво призупиняє свою діяльність, місцеві жителі беруть відпустки і їдуть на море або у гори.

Граппа (італ. *grappa*) — італійський виноградний міцний спиртний напій, отриманий у результаті перегону продукту бродіння виноградних вичавок. Міцність граппи становить 35-60%.

Термін «граппа» виник лише у 1876 році. До того часу цей напій називали «горілкою бідних». Світове визнання граппи припало на другу половину XX століття, у час гастрономічного визнання Італії загалом. Італійська кухня стала не просто впізнавана, вона стала «модною» та «бажаною», і в Європі, і в Америці.

Італійці ревно відстоювали свій національний напій на світовому ринку і не надали права конкурентам виробляти граппу на власній «території». Виробництвом цього продукту намагались займатись не лише європейські винороби, а й американські та навіть африканські. Тому 29 травня 1989 року Євросоюз своїм Указом гарантував Італії ексклюзивні права на найменування «граппа», а також заборонив продаж цього напою, якщо він вироблений за межами Італії, на ринках Євросоюзу.

-
- 3-4 філе курки

- 2-3 червоні і жовті перці
- 2 зубчики часнику
- пів цибулини
- 50-70 мл італійської горілки «Grappa»
- 4 столові ложки оливкової олії
- 1 столова ложка посіченої петрушки
- сіль, перець

Філе курки промити, осушити і нарізати великими кубиками. Покласти м'ясо у миску, додати сіль, перець, дрібно посічений часник та влити граппу, перемішати, відставити щоб замаринувалося.

Дрібно посікти половину цибулі.

Тим часом помити перець, вийняти серединки й насіння, нарізати великими квадратами.

На середнім вогні нагріти глибоку сковорідку з олією та обсмажити в ній перець. Вийняти шматки підрум'яненого перцю у тарілку.

Одразу ж у сковорідці спасерувати посічену цибулю 2 хв. Викласти на неї шматки курки, але без маринаду. Обсмажувати курку 2-3 хв. на малому вогні, лише до білого кольору з кожного боку, щоб не горіла цибуля.

У сковорідку з куркою додати обсмажений перець, залишений маринад. Перемішати та накрити кришкою і тушкувати на малому вогні 15-20 хв.

Перед тим як подати до столу, присипати січеною свіжою петрушкою.















