

# HOMEMADE PESTO FETTUCCHINE

With Grilled Chicken

Recipe by Bryan.mci8

## Bahan-bahan



### *Pasta Homemade :*

- ¾ gelas tepung semolina
- ¾ gelas tepung terigu
- 2 butir telur+ 1 kuning telur
- 1 sdm minyak zaitun
- 1 jumput garam

### *Saus Pesto Massimo :*

- 200 gr daun basil
- 120 gr daun mint
- 25 gr tepung roti
- 2 siung bawang putih
- 3 sdm minyak zaitun
- 50 gr keju parut
- garam
- es

### *Ayam Panggang :*

- 2 potong paha ayam fillet
- 2 sdm yogurt
- 4 sdm minyak zaitun
- 2 siung peterseli, cincang
- 1 buah lemon & kulit lemon
- 1/2 sdt bubuk cabai
- 1/2 sdt bubuk paprika



Selengkapnya di :



**Niko Indonesia Official**

# HOMEMADE PESTO FETTUCCINE

With Grilled Chicken

Recipe by Bryan.mci8

## Cara Membuat



### Metode:

1. Untuk membuat pasta, campurkan semua bahan. Kemudian, uleni adonan hingga kalis. Setelah itu, bungkus dan diamkan minimal 15 menit.
2. Sambil menunggu adonan didiamkan, kita mulai membuat saus pesto. Masukkan semua bahan, daun basil, daun mint, bawang putih, keju parut, minyak zaitun, dan haluskan hingga halus. Lalu tambahkan bumbu.
3. Setelah itu, kita bisa mulai marinasi ayam kita dengan cara mencampurkan semua bahan dan mendinginkannya di lemari es.
4. Saat ini, adonan pasta seharusnya sudah cukup untuk didiamkan. Sekarang kita mulai menggilas adonan dan memotongnya. Chef Bryan akan menunjukkan cara melakukannya.
5. Nah, sekarang pasta sudah siap, sausnya sudah siap, begitu pula ayamnya. Sekarang kita bisa mulai memasak. Ambil panci besar dan isi dengan banyak air untuk merebus pasta. Jangan lupa beri garam secukupnya. Setelah air mendidih, kita bisa memasukkan pasta.
6. Sambil menunggu pasta matang, tuang saus pesto ke dalam mangkuk dan campurkan dengan sedikit air pasta untuk mengemulsi saus. Setelah pasta matang, masukkan pasta langsung ke dalam saus pesto. Aduk hingga rata.
7. Selanjutnya, keluarkan ayam yang sudah dimarinasi dan panggang hingga matang sempurna. Lalu sajikan bersama pasta dan bisa dinikmati.