



1
Лук нарежьте мелким кубиком, чеснок мелко порубите, сыр натрите на терке, курицу нарежьте кубиком 1,5–2 см.



2
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте лук, чеснок и листики тимьяна (оставьте немного для украшения) 1,5–2 минуты.



3
Добавьте курицу и шампиньоны и жарьте все еще 2–3 минуты на сильном огне.



4
Добавьте рис и обжарьте все вместе 2 минуты. Если у вас есть белое вино, добавьте 50 мл и выпаривайте 1 минуту.



5
Добавьте 200 мл воды, готовьте блюдо, помешивая, 6–7 минут. Когда впитается порция жидкости, добавьте еще 200 мл воды, готовьте 7–10 минут на среднем огне.



6
Снимите ризотто с плиты, добавьте сливочное масло, хорошо перемешайте. Подавайте, посыпав сыром и украсив тимьяном.

За 3 минуты до готовности добавьте сливки. Посолите, поперчите по вкусу (рис должен быть снаружи мягким и слегка твердым внутри «аль денте»).

! Если есть дома белое вино – используйте его для приготовления блюда.