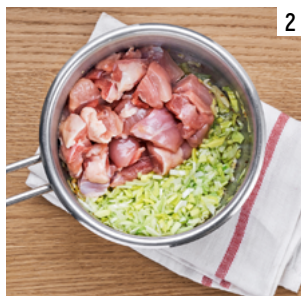




1
Куриное бедро нарежьте крупными кубиками, лук-порей - мелко, шампиньоны - дольками, зубчики чеснока раздавите и крупно нарубите.



2
Разогрейте в сотейнике или на сковороде 1/3 сливочного масла и обжаривайте семена кумина на среднем огне, помешивая, 10 секунд. Добавьте 1 ст. л. растительного масла, чеснок, куриное бедро, лук-порей и обжаривайте на сильном огне 1 минуту.



3
Добавьте лавровый лист, посолите, поперчите, добавьте шампиньоны и жарьте, помешивая, 2-3 минуты на среднем огне.



4
Всыпьте к курице перловую крупу и обжаривайте 1 минуту. Крупины должны стать золотистого цвета.



5
Залейте перловую крупу горячей водой так, чтобы вода была на одном уровне с крупой. Тушите при легком кипении, помешивая и добавляя воду по мере ее выпаривания, в течение 30 минут (примерно 2,5-3 стакана воды).

Натрите сыр грана падано на мелкой терке.



6
Положите в ризотто оставшееся сливочное масло, перемешайте. Разложите блюдо по тарелкам, посыпьте грана падано и подавайте к столу.