



1

Лук очистите. Порежьте его и грудинку мелким кубиком, шампиньоны – небольшим ломтиком.



2

Лук обжарьте в сотейнике на сливочном масле 30 секунд до прозрачности. Добавьте грудинку, обжаривайте еще 1 минуту. Затем положите в сотейник грибы, жарьте 30 секунд. Добавьте к смеси булгур, обжарьте еще 30 секунд. Влейте 50 г воды, уменьшите огонь до минимального, варите булгур до размягчения около 15 минут, постепенно добавляйте понемногу воду по мере ее выпаривания и помешивайте (примерно понадобится 2 стакана воды).



3

За минуту до готовности добавьте горошек, проварите все вместе еще около минуты, потом добавьте тертый сыр, соус песто и перемешайте. Снимите ризотто с плиты и дайте настояться в сотейнике под крышкой 5 минут.

Подавайте готовое блюдо к столу.

✻ Предварительно разморозьте зеленый горошек