



1

Рис переложите в ситейник и залейте водой на 1 см выше уровня крупы. Отваривайте рис на среднем огне 13-15 минут в подсоленной воде.



2

Курицу нарежьте кубиком, шампиньоны-слайсами, чеснок мелко порубите. Разогрейте сковороду и растопите сливочное масло. Обжаривайте все на сильном огне 3-4 минуты, помешивая. Посолите и поперчите.

Переложите на сковороду к курице и грибам рис, добавьте горошек и влейте 100 мл воды. Готовьте на среднем огне еще 3-4 минуты, помешивая. Добавьте пасту примерба базилик. Перемешайте и прогрейте 1 минуту.



3

Перед подачей украсьте ризотто слайсами козьего сыра и подавайте к столу горячим.