



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 2-3 минуты на сильном огне.



4

Добавьте рис и обжаривайте все вместе 2 минуты, пока рис не станет золотистого цвета. Если у вас есть белое вино, добавьте 50 мл и выпаривайте 1 минуту.



5

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

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



6

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