



1
Нарежьте бедро ломтиком, посолите, поперчите, добавьте чищенный, рубленый чеснок, листики тимьяна и дайте мясу замариноваться 5-10 минут.



2
Опустите пасту орзо в кипящую подсоленную воду, варите 7-8 минут. Добавьте горошек и варите еще 2 минуты.
Слейте с пасты лишнюю жидкость, добавьте к орзо песто и перемешайте.



3
Лук очистите, нарежьте его и вяленые томаты соломкой.



4
На хорошо разогретой сковороде обжарьте куриное бедро 2-3 минуты, добавьте лук и вяленые томаты, жарьте еще 2 минуты, добавьте 2 столовые ложки рикотты. Добавьте орзо и перемешайте.



5
Выложите пасту на тарелку, посыпьте по вкусу рикоттой и тертым сыром грана падано.

Интересно знать

Рикотта (Ricotta) – традиционный итальянский сыр, обладающий характерным сладковатым вкусом и мягкой творожистой консистенцией. Рикотту используют в десертах, салатах, мясных закусках, выпечке и горячих блюдах.