



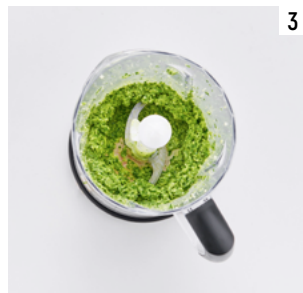
1 Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

Лук нарежьте мелким кубиком, половину сыра натрите на мелкой терке, вторую - нарежьте тонкими слайсами.

Обжаривайте лук на сильном огне 2 минуты, помешивая.



2 Всыпьте рис к луку на сковороду и обжаривайте на сильном огне, постоянно помешивая, 1-2 минуты - рис должен стать золотистым. Влейте к рису 150 мл воды и варите на среднем огне, помешивая, 5-7 минут. Когда жидкость испариться - добавьте еще 100-150 мл воды и варите, помешивая, 7-8 минут. Посолите по вкусу.

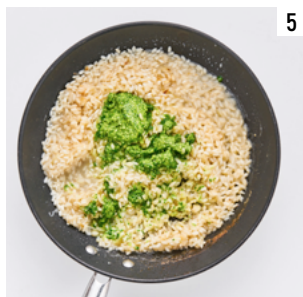


3 Для песто смешайте в блендере чеснок, зелень, сыр (небольшую часть оставьте для украшения), сливочное масло, соль и перец. Измельчите до однородного состояния.



4 Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

Креветки очистите и обжаривайте на сильном огне 2-3 минуты, переворачивая. Посолите и поперчите по вкусу.



5 Добавьте песто на сковороду к ризотто, перемешайте и прогрейте 1 минуту на слабом огне.



6 Выложите ризотто на тарелку, сверху - креветки, украсьте тонкими слайсами сыра.