

# ИТАЛЬЯНСКИЕ УЖИНЫ С VILLMONTE



1

Нарежьте бедро ломтиком, посолите, поперчите, добавьте очищенный, 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 Villmonte. 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.

Неожиданное использование рикотты: приготовьте на пикнике яблоки-гриль и подайте их, пока они не остыли, с рикоттой.

☼ Предварительно разморозьте горошек