Ризотто "Необыкновенное"



Что нужно:

- рис - 2 стакана;
- куриное филе - 1 кг;
- слив. масло - 50 г;
- тимьян - 1 ст. л.;
- сок половины лимона;
- сыр (пармезан) - 50 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим рис в подсоленной воде до готовности (минут 20);
2. Нарезаем курицу маленькими кубиками и обжариваем на оливковом масле 40 минут (на слабом огне), затем солим и перчим;
3. Перекладываем курицу в рис, затем добавляем тимьян, лимонный сок, натёртый сыр и всё перемешиваем.