



1

Цукини нарежьте мелким кубиком, чеснок порубите, лук нарежьте мелким кубиком, цедру апельсина натрите на средней терке, апельсин разрежьте на тонкие дольки. Креветки очистите (см. подсказку).



2

В разогретый сотейник с растительным маслом добавьте чеснок, цукини, креветки и обжаривайте 1-2 минуты, помешивая. Добавьте рис и обжаривайте еще 2 минуты, пока рис не станет золотистого цвета. Влейте 300 мл воды и варите, помешивая 10-12 минут, пока вода не выпарится. Затем добавьте сливки и варите, помешивая 3-4 минуты. Добавьте хондаши, сыр грана падано и цедру апельсина, прогрейте на слабом огне 2-3 минуты.



3

Ризотто переложите в тарелку, сверху посыпьте цедрой апельсина, добавьте дольки апельсина.



Креветки очистите от панциря, сделайте надрез и удалите черную нитку (кишечник).

**!** Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу