



1

Разогрейте сотейник и сбрызните его растительным маслом.
Нарежьте мелко лук и чеснок, натрите на мелкой терке сыр грана падано. Цукини нарежьте произвольно.



2

Переложите в сотейник лук и чеснок и обжаривайте 2 минуты на сильном огне, помешивая. Добавьте цукини в сотейник и тушите 2-3 минуты на среднем огне, помешивая.



3

Добавьте в сотейник шпинат и влейте 600 мл воды. Варите овощи на среднем огне 15 минут. Посолите, поперчите и пюрируйте блендером до однородного состояния. Верните сотейник на огонь и влейте сливки. Посолите по вкусу. Перемешайте и томите на малом огне 3-4 минуты.



4

Разогрейте сковороду и сбрызните растительным маслом.
Креветки очистите. Обжаривайте креветки на сильном огне 3 минуты, помешивая. Посолите, поперчите.



5

Подавайте крем-суп из шпината с креветками и сыром грана падано.



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