## CREMA DI ARACHIDI

I	Inaredienti	ner	4	persone:
ı	Huloulollu		_	DCI 3011C.

- 120 g di arachidi tostate non salate
- 2 cucchiai di maizena
- 50 cl di latte
- 50 cl di brodo di pollo
- 1/2 cipolla tritata
- sale
- pepe
- crostini

Sciogliere la maizena in una casseruola con poco latte freddo, quando sarà sciolta unire il resto del latte e il brodo. Mettere sul fuoco e aggiungere le arachidi tritate molto finemente, sale e pepe.

Portare a bollore e cuocere per 5-7 minuti.

Quando la crema sarà abbastanza densa levarla dal fuoco e frullarla.

Servirla in ciotole accompagnata con crostini di pane.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 2 July, 2025, 16:59