

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa d'arachidi alla virginiana

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

½ cipolla tritata finemente  
¼ tazza di sedano a pezzettini  
30 g di burro  
1 lt di brodo di pollo  
100 g di burro di arachidi  
½ tazza di latte  
½ tazza di panna  
sale  
pepe nero  
arachidi tritate grossolanamente per  
guarnizione.

## PREPARAZIONE

**1** In una larga casseruola mettere il burro con la cipolla e il sedano e farli rosolare senza che scuriscano. Aggiungere la farina e mescolare bene.

Versare ½ tazza di brodo di pollo, portare a bollore mescolando continuamente.

Togliere la mistura dal fuoco e metterne metà nel frullatore. Frullare fino a che non è diventata liscia.

Rimettere la mistura frullata nella casseruola e aggiungere il rimanente brodo di pollo, la panna, il latte e il burro di arachidi. Battere con la frusta intanto che cuoce a fuoco basso, badando che non giunga mai a bollire.

Aggiustare di sale e pepe.

Servite caldo o freddo, guarnito con le arachidi tritate.