

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.