

## CREMA DI ARACHIDI

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di arachidi tostate non salate
- 2 cucchiaini 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.