

La preparazione di questa crema è semplicissima e mi ha dato enorme soddisfazione. Sarà perché amo gli anacardi? :)

Ingredienti per 2 persone
100 g di anacardi al naturale (non tostati né salati)
1 pizzico di sale
2 cucchiaini di lievito alimentare in scaglie
2 pizzichi di erbette aromatiche secche (timo, rosmarino, origano)

Preparazione
Mettiamo in ammollo in acqua a temperatura ambiente gli anacardi per circa 20-24 ore, quindi scoliamoli conservando l'acqua dell'ammollo.

Versiamoli in una ciotola con gli altri ingredienti e qualche cucchiaio di acqua di ammollo e passiamo con un frullatore ad immersione.
Regoliamo la densità secondo le nostre preferenze aggiungendo eventualmente altra acqua di ammollo e passando di nuovo con il frullatore ad immersione.
Conservare qualche ora in frigo (coprendo con pellicola) e poi godiamocela!

Io l'adoro e non posso più farne a meno!