

Dado vegetale casalingo

E' da un bel po' che non faccio più affidamento su quei cubetti pressati o su granuli sospetti per le esigenze del mio brodo vegetale. Questo dado per brodo è fatto con verdure fresche, erbe secche, una piccola quantità di concentrato di pomodoro e una quantità misurata di sale rosa. Le verdure hanno un twist in più, perchè vengono prima fatte rosolare, per accentuarne il sapore, e poi frullate fino ridurle in pasta. Si conserva nel congelatore, letteralmente per sempre. E poiché il sale viene utilizzato per conservare e insaporire, non congela e può essere preso a cucchiainate direttamente dal contenitore in freezer per ogni utilizzo. Personalizzalo comunque secondo i tuoi gusti o con ciò che trovi di stagione!

Ingredienti per il dado di verdure

- 40 g di prezzemolo
- 150 g di porri
- 200 g di carota
- 150 g di peperone arrostito
- 100 g di sedano rapa
- 30 g di concentrato di pomodoro
- 75g di scalogno sbucciati
- 215 g di cipolla dolce
- 6-7 spicchi d'aglio medi
- 2 cucchiaini di basilico essiccato
- 1 cucchiaio / 15 ml di semi di sedano
- 190 g di sale marino a grana fine

Procedimento

Sbucciate le verdure che hanno la buccia. Tagliate le verdure a cubetti. Soffriggete l'aglio con l'olio e appena si imbiondiscono toglierli e versare le verdure: Fatele saltare e appena iniziano a dorare, aggiungete il concentrato di pomodoro e rosolate per altri 2 minuti. Trasferite tutte le verdure, le erbe e il sale in un robot da cucina e azionate fino a che risulti un composto liscio. Conservare la pasta di brodo nel congelatore.

Mescola 20 grammi di pasta di brodo in 250 ml di acqua bollente per un brodo vegetale.

Il sale è pari al 20% del peso delle verdure. Ad esempio: le mie verdure pesavano 950 grammi quindi ho messo 190 grammi di sale.