

LE SCORTE PER L'INVERNO

IL DADO VEGETALE



INGREDIENTI

300 gr di sale (grosso o fino)
200 gr di sedano
200 gr di carote
200 gr di cipolle
aromi a piacere freschi o secchi, il più possibile (50 gr)

PROCEDURA

Sminuzzate in pezzi piccoli tutte le verdure e gli aromi, con una mezzaluna o un robot da cucina. Aggiungere poi il sale (grosso o fino dipende dai vostri gusti) e mescolate in modo da rendere il tutto omogeneo. Se utilizzate quantitativi maggiori, potete sminuzzare un ingrediente per volta e poi mescolarli insieme per amalgamarli meglio.

Il dado vegetale si conserva perché ricco di sale.
Se invece volete conservarlo per un anno e stare più tranquilli, potete congelarlo in vasetti (potete usarlo congelato, perché non contenendo acqua né olio che lo compattano, si sgretola bene). Si conserva in frigorifero per lungo tempo.
Oppure potete farlo essiccare nel forno normale, stendendolo su carta da forno ad una temperatura max di 100°C (vi regolate voi quando è secco a sufficienza), o nell'essiccatoio.



Potete eseguire variazioni sul tema, aggiungendo altre verdure a vostro piacimento.