

MARMELLATE E CONSERVE

Dado vegetale fatto in casa

DOSI PER: 50 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: 12 H IN CONGELATORE



Oggi facciamo insieme il **dado vegetale**! La ricetta del dado vegetale fatto in casa è molto più semplice di quel che si possa pensare. Preparato con **verdure fresche** è un prodotto genuino adatto ad insaporire piatti come **brodi**, minestrone, risotti, zuppe e tutte quelle ricette per cui generalmente si utilizza il dado industriale. Investendoci mezz'ora del proprio tempo, con una spesa minima su ingredienti freschi e di facile reperibilità soprattutto nella stagione estiva, possiamo avere a disposizione 50 piccoli dadi da congelare e da utilizzare ogni volta se ne avrà bisogno.

Si può arricchire la ricetta del dado vegetale anche

con altre verdure tipo il pomodoro, gli spinaci, il cavolo o con legumi tipo i piselli reschi, le fave e tutto ciò che la stagione ci regala nel periodo, le varianti sono infinite, con questa ricetta possiamo davvero personalizzare il dado vegetale fatto in casa come più ci piace.

Prova il [risotto alla milanese](#), con il dado vegetale fatto in casa sarà fantastico!

INGREDIENTI

SEDANO 150 gr

CIPOLLA 1

CAROTA 1

ZUCCHINA 1

PATATA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola

SALE FINO 200 gr

PREPARAZIONE

1 Iniziamo a preparare il dado vegetale lavando e mondando le verdure necessarie alla preparazione.

tagliare con un coltello a pezzi grossolani, non è necessario essere precisi perchè poi andremo a sminuzzare tutto ulteriormente.





2 Metti le verdure in un tritatutto o un robot da cucina e tritale abbastanza finemente.

Trasferiscile in una padella antiaderente e aggiungi l'olio extravergine d'oliva.

Poni la padella sul fuoco e cuoci a fuoco basso per 5 -10 minuti mescolando per evitare che le verdure si attacchino al fondo.





3 Togli la padella dal fuoco.

Aggiungi il sale e con un frullatore ad immersione, frulla tutto ottenendo una purea.

Porta nuovamente la padella sui fornelli e cuoci a fuoco basso, mescolando spesso, fino a quando il composto non sarà piuttosto denso, ci vorranno circa 15-20 minuti.





4 Lascia raffreddare nella padella, nel frattempo rivesti con carta forno una pirofila. Versa il composto e dopo averlo coperto con pellicola, mettilo in congelatore per almeno 12 ore.

Quando si sarà indurito estrailo dal congelatore e, con l'aiuto di un coltello lungo e liscio, taglialo a cubetti della grandezza desiderata.





CONSERVAZIONE

Puoi avvolgere ogni dado già congelato in poca carta da forno e conservarli in un contenitore ermetico adatto al freezer. In questo modo puoi prelevarne facilmente la quantità che ti serve senza dover estrarre anche gli altri.

Il dado vegetale fatto in casa si conserva dai 3 ai 6 mesi, dipende dalle verdure con cui lo abbiamo preparato, la nostra ricetta base si conserva tranquillamente per 6 mesi purchè correttamente sigillato.