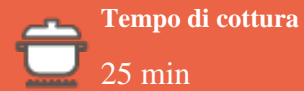
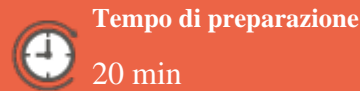


Come fare il dado in casa - Consigli e tecniche



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

2 Kg di Verdure miste a piacere

12 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

500 g di Sale

Preparazione

- La scelta delle verdure da utilizzare nel vostro dado è ovviamente a piacere; noi suggeriamo verdure di stagione più i grandi must che non devono mai mancare (aglio, carote, cipolle, sedano e patate).
- Mondate e lavate tutte le verdure e tagliatele a cubetti, poi mettetele in una padella capiente a fondo spesso, aggiungete 3 cucchiaini d'olio e fate appassire a fiamma media per 15 minuti. Salate e fate cuocere altri 5 minuti, mescolando spesso con un cucchiaio di legno.
- Trasferite le verdure cotte in un mixer: azionate fino a ottenere una purea che verserete nuovamente in padella e farete asciugare per altri 5 minuti, quindi spegnete la fiamma. Se volete, potete conservare il dado in frigorifero in un barattolo di vetro sterilizzato con il coperchio. Se vi è più comoda la forma a cubetti, trasferire la purea in uno stampo per ghiaccio e sistemate in freezer: li avrete sempre pronti all'occorrenza.



- Se infine amate il brodo granulare, spalmate la purea di verdure in uno strato sottile su una leccarda rivestita di carta forno e cuocete in forno ventilato per 5 minuti a 180°, poi abbassate a 120° e lasciate che si assorba l'umidità per 1 ora, ricordando spesso di mescolare. Una volta essiccato, il vostro dado è pronto. Frullate e conservate in un contenitore di vetro ben sterilizzato, oppure tagliate a cubetti la purea e staccateli delicatamente (attenzione, perché non risultano duri), e riponeteli in un contenitore di plastica da conservare in freezer.

I consigli di Valentina

- Il dado si conserva 15 giorni in frigo oppure 6 mesi in freezer.
- Quando sceglierete gli ortaggi ricordate di bilanciare le verdure più dolci (zucca, carote) con quelle amare in modo che il ventaglio di sapori sia più ampio.
- Funghi essiccati, pepe, erbe (prezzemolo, basilico, ecc.) sono tutti ingredienti da aggiungere, se amate i sapori più forti o insoliti.