

Dado vegetale

DOSI ED INGREDIENTI SONO PURAMENTE INDICATIVI. Date sfogo alla vostra fantasia in base alla disponibilità di ingredienti:

- 200 gr cipolla
- 150 gr carota
- pomodori secchi
- 100 gr di sedano comprese le foglioline
- 50 gr prezzemolo
- 50 gr salvia
- 20 gr timo
- 10 gr di maggiorana
- 10 gr di basilico
- **280 gr di sale fino**
- **1 cucchiaio di olio**

IMPORTANTE: non aggiungere mai del rosmarino perché coprirebbe troppo gli altri sapori.

Laviamo le spezie, asciughiamole accuratamente e mixiamole finemente con l'olio e il sale.

Riponiamo la miscela in un vasetto di vetro chiuso bene.

In frigorifero si conserverà per diverso tempo.

Con questo dado (che sostituisce ottimamente il dado in cubetti), si potrà fare un ottimo brodo base per minestre o risotti.

Qual'è l'origine del dado?

Nel cuore del XIX secolo, nel 1837, un abile cuoco francese di nome Nicolas Appert diede vita al dado vegetale. Appert è rinomato per la sua invenzione del processo



di conservazione degli alimenti mediante sterilizzazione, un passo cruciale nella creazione di prodotti alimentari a lunga conservazione. Tra i risultati delle sue ricerche spicca il "bouillon" vegetale, una forma primordiale di questo prezioso condimento. Questo prodotto poteva essere conservato per lunghi periodi senza deteriorarsi, segnando l'inizio di una nuova era culinaria.

Fu solo alla fine del XIX secolo che il dado vegetale conobbe un grande successo commerciale, grazie all'ingegno dell'industriale svizzero Julius Maggi. Maggi fu uno dei primi a confezionarlo in comodi cubetti, rendendolo accessibile ai consumatori di tutto il mondo. Questa innovazione semplificò notevolmente l'uso in cucina, poiché i cubetti erano facili da dosare e conservare, consentendo una cucina più pratica e gustosa.

Con il passare del tempo, il dado vegetale conquistò il palato di persone in tutto il mondo, diventando un ingrediente comune in numerose cucine.

