Dado vegetale fatto in casa

FACILEeBUONO

DOSI INDICATIVE:

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

Ecco come prepararlo

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.

Per litro d'acqua aggiungere a piacimento il quantitativo di dado.

IMPORTANTE: non aggiungere mai del rosmarino perché coprirebbe troppo gli altri sapori.
Le dosi e le spezie qui riportate sono indicative, naturalmente non disporrete di tutti gli ingredienti e di tutti i quantitativi sopra descritti. Date quindi spazio alla vostra fantasia.

Come fare un ottimo dado vegetale fatto in casa senza cottura ai profumi dell'orto. Ecco per voi questa ricetta che preparava già mia nonna.