

DADO GRANULARE DI VERDURA

1 Kg di verdure miste, 250gr di sale fino

Porzioni: 500gr circa

Questo dado si basa sulla proporzione 1:4 quindi una parte di sale e 4 di verdure. Solitamente noi facciamo il contrario: raccogliamo la verdura che vogliamo usare, la pesiamo, dividiamo per 4 et voilà, abbiamo la quantità di sale che ci serve per fare il dado.

Quest'anno abbiamo usato: cipolla, foglie di porro di scarto, foglie e gambi di sedano, carote, le foglie di finocchio, zucchine. Ma potete usare quello che volete: tenete solo presente che i pomodori sono molto acquosi e quindi probabilmente vi servirà più tempo per far seccare il vostro dado.

Quindi, per prima cosa raccogliete la verdura che volete usare, pulitela ed eliminate ogni parte ammaccata, secca o brutta. Poi frullatela finché i pezzi non saranno più piccoli di coriandoli. Infine pesatela.

Ora calcolate il peso di sale che vi serve, mescolatelo alle verdure tagliate e mettete tutto in un colino sospeso sopra una ciotola, il sale eliminerà l'acqua delle verdure e questo vi permetterà di conservarle più a lungo. Solitamente lasciamo le verdure a colare tutta la notte, ma molto dipende anche dalla quantità di verdura, non dimenticate di coprirle per evitare che i moscerini ci finiscano dentro. A questo punto avrete un dado concentrato, umido, che volendo potete mettere in un vasetto e usare come se fosse un dado normale.

Oppure, per conservarlo ancora più a lungo, potete stendere il composto su una placca da forno in uno strato di circa 5mm e poi avete 3 possibilità: 1. se è estate potete semplicemente esporre la placca al forno al sole che lentamente le essiccherà, ci vorranno anche 2 o 3 giorni, dipende da quanto è caldo (non lasciatele all'aperto di notte per evitare l'umido). Oppure se è inverno e siete fortunati potete tenerle nel forno della stufa, oppure ancora potete usare il forno tenuto a 40° ventilato, oppure ancora usare i caloriferi.

La cosa importante è che non abbiate fretta, le verdure devono essere perfettamente essiccate, è la parte più importante, perché nonostante il sale che farà da conservante, se non saranno perfettamente essiccate si potranno creare muffe e allora dovrete buttare tutto. Mescolate delicatamente le verdure di quando in quando e verificate toccando che non siano più umide.

Quando sarete certi che sono perfettamente secche potete passarle ancora una volta nel frullatore e, se vi accorgete che rilasciano ancora dell'acqua, farle essiccare nuovamente.

Se invece le verdure sono perfettamente secche invasettele in un grosso vaso. Il nostro segreto è tenere tutto il dado in un vaso capiente e trasferirlo man mano in un vasetto più piccolo che usiamo in cucina. In questo modo l'aroma durerà ancora più a lungo.

Se fatto bene il dado granulare così fatto può durare più di un anno. Potete usarlo per insaporire le verdure in padella o al forno, oppure per preparare il brodo per i risotti.

Vedrete che non potrete più usare quello del supermercato, perché questo dado li batte
davvero tutti.*conversazionitraortoegiardino.com – 2017*