



DADI VEGETALI FATTI IN CASA

Questo utilissima ricetta me l'ha suggerita la zia Antonietta, una zia molto speciale che mi da sempre ottimi consigli. La volevo condividere con voi perché permette di avere dadi naturali sempre pronti quando abbiamo poco tempo per preparare del brodo o una base di verdure per carne o legumi.

INGREDIENTI PER CIRCA 20/25 DADI

2 ZUCCHINE MEDIE

2 CAROTE

MEZZA COSTA DI SEDANO

1 FINOCCHIO PICCOLO

1 CIPOLLA BIANCA MEDIA

UN PIZZICO DI SALE

STAMPI PER GHIACCIO

PROCEDIMENTO:

Laviamo e mondiamo le verdure (al sedano e al finocchio cerchiamo di togliere i fili duri) tagliamole a pezzi aggiungiamo un pizzico di sale e cuociamole in una casseruola con pochissima acqua o meglio al vapore. Una volta cotte frulliamo il tutto con il minipimer deve venire una crema non troppo densa. Lasciamo raffreddare prendiamo gli stampi per ghiaccio e con un cucchiaino riempiamoli con la crema ottenuta. Mettiamoli a congelare. Una volta congelati trasferiamoli in un contenitore e conserviamoli in freezer pronti per essere utilizzati quando ne abbiamo bisogno.

