

Quando si preparano zuppe, arrosti, brodo o semplici verdure, non vi viene mai la tentazione di aggiungere un pezzo di dado? In questo modo sarebbe così semplice esaltare il sapore dell'alimento senza fare poi troppa fatica

### Ingredienti:

220 gr di carne di maiale  
100 gr di zucchine  
50 gr di sedano  
150 gr di pomodori ramato  
40 gr di scalogno  
50 gr di carote  
70 gr di patate  
1 foglia di alloro  
40 gr di fagiolini  
1 rametto di rosmarino  
150 gr di sale grosso  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

### Preparazione:

1 Mondare le verdure. Lavare le zucchine, rimuovere le estremità e tagliarle a pezzi. Lavare il sedano e togliere eventuali filamenti legnosi. Sbucciare le patate, le carote e lo scalogno, dunque tagliarne la polpa a dadini. Sbollentare il pomodoro in acqua, inciderlo a croce nella parte opposta al picciolo e rimuovere la buccia. Pulire i fagiolini ed eliminare le estremità.

2 Riunire tutte le verdure mondare e tagliate a pezzi nel contenitore di un frullatore. Tritare il tutto fino ad ottenere una crema. A metà frullatura, unire la carne macinata di maiale, il rosmarino e l'alloro. Frullare nuovamente.

3 Scaldare una casseruola capiente, unire 2 cucchiaini di olio e.v.o. ed aggiungere la crema di carne e verdura. Portare ad ebollizione e, dopo alcuni minuti, aggiungere il sale grosso. Cuocere il tutto lentamente, a fiamma dolce, per 90 minuti, fino a quando il composto risulterà molto asciutto e compatto.

4 Se necessario, frullare ulteriormente la crema aiutandosi con un mixer ad immersione.

5 Trascorso il tempo necessario, trasferire il composto in una teglia foderata con carta da forno, avendo cura di formare un rettangolo dallo spessore di 1,5 cm.

6 Infornare il tutto a 160°C e cuocere per un'ora.

7 Trascorsa un'ora di cottura, togliere la piastra dal forno e tagliare il rettangolo in cubetti dalle dimensioni di circa 3 X 3 cm.

8 Infornare nuovamente, abbassare la temperatura del forno a 60° e lasciar asciugare i dadi per 50 minuti.

9 Lasciar raffreddare completamente e conservare i dadi in un barattolo oppure in una scatola di latta. Si manterranno perfetti per 3 mesi.

### Indicazioni importanti per la cottura:

Si raccomanda di mescolare spesso la crema di verdure e carne per evitare di farla bruciare.

Il composto è pronto quando inizierà a staccarsi dalle pareti.

### Attenzione!

Per evitare la formazione di muffe, è importante rispettare i tempi di cottura-essiccazione del dado! Togliendo quanta più acqua possibile, infatti, si impedisce la formazione di muffe garantendo così una maggior conservazione del prodotto.



1 dadi di carne sono pronti! Utilizzate un cubetto di dado per 500 ml di acqua: otterrete così un delicato brodo di carne. Potete conservare i dadi in un vasetto con coperchio, a temperatura ambiente, per 5-6 settimane. Ricordate che il segreto per una buona riuscita è l'essiccazione lenta e lunga del dado.