

Ingredienti

250 gr di carote
150 gr di zucchine
Qualche costa di sedano
1 pezzo di scalogno
50 gr di Prezzemolo
50 gr di erba cipollina
100 gr di pomodori ramato
100 gr di fagiolini
250 gr di sale grosso

Preparazione:

1 Per prima cosa, sterilizzare i vasetti di vetro con i rispettivi tappi a vite. Riunire i vasetti ed i tappi in una casseruola e riempire con acqua. Portare ad ebollizione e calcolare almeno 20 minuti.

2 Procedere con il lavaggio di verdure ed erbe aromatiche.

3 Sbucciare le carote e ridurle in piccoli pezzi. Pulire le zucchine, rimuovere le estremità ed ottenere dei dadini. Sbucciare lo scalogno e tagliarlo a fette. Pulire il sedano e tagliarlo a pezzi.

4 Sbollentare i pomodori per pochi istanti, dunque sbucciarli e tagliarli a dadini.

4 Pulire i fagiolini e tagliarli a tronchetti.

5 In un frullatore, riunire le verdure (carote, zucchine, scalogno, sedano, pomodori, fagiolini) e le erbe aromatiche (prezzemolo, erba cipollina). Aggiungere il sale grosso e tritare il tutto fino ad ottenere una crema.

6 Rimuovere i vasetti dall'acqua di sterilizzazione, aiutandosi con una pinza. Lasciar asciugare alcuni istanti e riempire con il dado in crema.

7 Chiudere i vasetti con il tappo a vite, dunque procedere con la pastorizzazione. Sistemare i vasetti in una casseruola e riempire a filo con acqua. Portare ad ebollizione e cuocere per 10 minuti. Spegner il fuoco e lasciar completamente raffreddare i vasetti nell'acqua, fino a sottovuoto avvenuto.

8 Conservare in frigo per 3-5 mesi.



Consiglio:

Si puo' mettere il dado in crema nella cubettiera del frizer cosi si conserva lo stesso e le dosi sono piu' pratiche e non si deve fare la sterilizzazione.