

In questa lezione ti mostro come preparare un dado granulare fatto in casa, completamente a base di verdure. Questo metodo ti permetterà di creare un dado saporitissimo, senza l'aggiunta di sale, così potrai regolare meglio il gusto nelle tue ricette. Utilizzeremo un tris di verdure che si presta perfettamente alla preparazione del dado: porro, zucca e zucchina. Puoi personalizzare il tutto con erbe aromatiche a tuo gusto. La preparazione richiede la disidratazione delle verdure, che puoi fare sia in forno che in friggitrice ad aria, e infine la trasformazione delle verdure disidratate in una polvere fine che si conserverà a lungo.

Ingredienti

1 porro (compresa la parte verde, se non troppo rovinata)
1/4 di zucca delica (con la buccia)
1 zucchina

Facoltativo:

Erbe aromatiche a piacere (es. prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, maggiorana)
Porcini secchi (da ridurre in polvere)

Procedimento

Taglio delle verdure

Taglia il porro a striscioline sottili, utilizzando anche la parte verde (se non troppo rovinata).

Taglia la zucca con la buccia a fettine sottilissime, utilizzando una mandolina per ottenere fette uniformi, in alternativa puoi usare anche un affetta verdure elettrico.

Taglia la zucchina a fettine sottilissime, sempre con la mandolina.

Preparazione del mix

Metti tutte le verdure tagliate in una ciotola capiente e mescolale con le mani per distribuire bene gli ingredienti.

Aggiungi le erbe aromatiche a tuo gusto (es. prezzemolo, rosmarino, salvia, timo). Evita però il basilico, che non si presta bene alla disidratazione.

Disidratazione

Metti le verdure nella friggitrice ad aria o nel forno, assicurandoti che siano ben separate tra loro.

Cuoci a 160° per circa 20-25 minuti.

Quando le verdure sono sufficientemente disidratate, mettile nel frullatore e trita il tutto. Il composto sarà ancora leggermente umido, quindi ripeti la disidratazione mettendo nuovamente le verdure macinate in friggitrice ad aria o in forno.

Macinatura finale

Dopo la seconda disidratazione, otterrai dei fiocchi completamente secchi. A questo punto, puoi aggiungere dei porcini secchi ridotti in polvere per un sapore ancora più intenso.

Puoi scegliere di mantenere il dado in una consistenza più grossolana oppure macinare tutto con un macinino per ottenere una polvere finissima che si scioglie perfettamente nelle ricette.

Consigli

Conservazione: Il dado granulare si conserva per mesi in un barattolo di vetro ben chiuso. Assicurati che sia completamente asciutto prima di conservarlo.

Macinino: Per ottenere un risultato perfetto, ti consiglio di usare un macinino, un elettrodomestico semplice ma versatile, ottimo anche per altre preparazioni come polverizzare erbe aromatiche o semi.

Personalizzazione: Puoi sperimentare con altre verdure e erbe aromatiche a tuo gusto, ma assicurati che siano tutte tagliate sottili per facilitare l'essiccazione.

Altre verdure che potete usare per il brodo:

Ecco un elenco di verdure che puoi utilizzare per il tuo brodo, oltre a quelle già mostrate

- Spinacini baby
- Scalogno
- Pomodori (togliendo acqua e semi)
- Finocchi
- Barba dei finocchi
- Bucce dei pomodori
- Gambi del prezzemolo
- Patate dolci
- Foglie del sedano e le coste dure

Nota: Evita di utilizzare cavoli, broccoli o cavolfiori, poiché il loro odore quando vengono stracotti, potrebbe risultare forte e sgradevole e patate, peperoni e melanzane.