



ANDIAMO AVANTI TORNANDO INDIETRO



il laboratorio
DELL'AUTOPRODUZIONE

Brodo vegetale granulare



Ingredienti

Sedano, carote, cipolle (indispensabili)

Aglio, prezzemolo, basilico ed ogni altra verdura che avete in casa (compresi gli scarti)

Procedimento

1. Lavare bene le verdure e farle asciugare
2. Sminuzzare le verdure e frullarle fino ad ottenere un composto cremoso
3. Cuocere a fuoco basso fino ad asciugare il liquido in eccesso
4. Aggiungere sale grosso integrale (io ne uso molto poco e comunque la quantità dipende dalla sapidità che volete dare al vostro brodo) e mescolare bene.
5. Stendere in una pirofila rivestita con carta da forno e far asciugare accanto alla stufa, sopra un termosifone, in forno a bassissima temperatura (max 30/40°C), in un essiccatore o semplicemente al sole (avendo cura di proteggere il contenuto con una retina)



Brodo vegetale granulare

6. Assicurarsi che non ci sia traccia di umidità per non compromettere la conservazione della polvere che andremo a ricavare.
7. Frullare ulteriormente la granella di verdure essiccate fino ad ottenere una polvere sottile sottile. Se necessario utilizzare un macinacaffè.
8. Conservare il dado granulare in vasi di vetro sterilizzati (con fiamma del gas).
Per semplificare l'invasamento, costruire un imbuto con una bottiglia di plastica a "bocca" larga. Tagliare la parte superiore, inserire la "bocca" dentro il vaso e versare il brodo granulare all'interno, aiutandosi con un cucchiaio
9. Etichettare scrivendo contenuto e data di produzione

Consigli

Se le verdure sono ben essiccate e se conservato in luogo asciutto, il brodo granulare si conserva a lungo. Utilizzare 1 o 2 cucchiaini per 1litro di acqua per preparare brodo vegetale istantaneo. La quantità di "dado" dipende tuttavia dalla quantità di sale che avete utilizzato e dalla sapidità che volete dare al vostro brodo. Ottimo anche per aromatizzare verdure e frutta secca.