



Dado casalingo - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



Dado di carne casalingo

Ingredienti:

125 g di carote

125 g di sedano bianco

180 g di cipolla

250 g di sale grosso

300 g di carne tritata

3 cucchiaini di olio

3 cucchiaini di vino rosso

Procedimento:

Sminuzzare tutte le verdure e porle in un tegame unendo carne, sale, vino e olio.
Cuocere per circa $\frac{3}{4}$ d'ora a fuoco basso e semiscoperto.



A fine cottura lasciare intiepidire e frullare con un frullino ad immersione fino ad ottenere un composto ben omogeneizzato.

Distribuire nei barattoli con chiusura ermetica e porre in frigo o in freezer, dove non solidificherà a causa dell'elevato contenuto di sale.



Dado vegetale casalingo

Ingredienti:

100 g di sedano fra gambo e foglie
3 carote
1 cipolla
1 pomodoro
2 zucchine
1 spicchio d'aglio
30 gr. di vino bianco secco
1 ciuffo di prezzemolo
qualche foglia di basilico
1 cucchiaio di olio evo
150 g di sale grosso

Procedimento:

Sminuzzare tutte le verdure e porle in un tegame.

Cuocere per circa mezz'ora a fuoco basso e semiscoperto.

A fine cottura lasciare intiepidire e frullare con un frullino ad immersione fino ad ottenere un composto ben omogeneizzato.

Distribuire nei barattoli con chiusura ermetica e porre in frigo o in freezer dove non solidificherà a causa dell'elevato contenuto di sale.

Dado di pesce

Ingredienti:

Circa mezzo chilo di pesce misto (anche povero va benissimo)



350 g di sale grosso

prezzemolo

acqua di cottura di vongole o cozze (facoltativo)

Lavare bene il pesce e cuocerlo su un cestello per la cottura a vapore con un ditino d'acqua sotto e per pochi minuti.

Deliscare il pesce cotto, recuperare l'acqua di cottura e filtrarla.

Porre in un pentolino il pesce cotto, l'acqua filtrata, il sale e aggiungere il liquido di cottura delle cozze o semplicemente acqua fino a coprire di un dito oltre il livello la miscela di sale e pesce.

Aggiungere il prezzemolo fresco tritato.

Mettere il pesce con 350 gr. di sale grosso in un casseruolina e coprire di un dito un più del pesce e sale, con acqua.

Portare ad ebollizione e far cuocere, piano per circa mezz'ora.

dado - dadi - carne - brodo - verdure - pesce - preparazione casalinga