

Dado vegetale

INGREDIENTI:

200 gr di carote,
200 gr di sedano,
150 gr di cipolle,
1 zuccina,
1 pomodoro maturo di media grandezza,
1 cucchiaio di erbe aromatiche a piacere,
1 cucchiaio di funghi porcini secchi,
30 ml di olio evo,
30 ml di vino bianco secco,
1/2 bicchiere di acqua,
1 spicchio d'aglio,
1 foglia d'alloro,
100 gr sale grosso.

In una casseruola mettere l'olio extravergine con aglio e alloro e far scaldare. In un robot frullare finemente le verdure a pezzetti, unire il vino e 1/2 bicchiere d'acqua, il sale grosso e frullare nuovamente. Cuocere per 30' a partire dall'ebollizione, con coperchio leggermente aperto. Togliere l'aglio e l'alloro. Al termine della cottura, se il composto non fosse liscio e omogeneo, frullare ancora. Lasciare raffreddare e mettere nei contenitori che si chiudono e che vanno in congelatore, conservare in congelatore per circa 3 mesi.