

# DADO VEGETALE AUTOPRODOTTO

Le dosi si riferiscono alla produzione di 2-3 vasetti

## **DOSI E PROCEDURA**

250 gr. Di carote

250 gr. Di sedano (con foglie)

250 gr. Di cipolle

Affettare

Frullare con lama e ridurre in poltiglia

Eventuale aggiunta di erbe o aromi che si preferiscono : aglio, rosmarino, salvia, basilico, prezzemolo, erbe aromatiche...

Aggiungere 200 gr. di sale grosso di Sicilia e mescolare velocemente

Invasare

Non serve aggiunta di olio; non serve creare il sottovuoto

## **IMPIEGO**

Un cucchiaino per sugo (4 persone)

Due cucchiaini per brodo