

DADI GRANULARI

Ricetta della scuola di cucina “Zen and Cook” di Genova

Vediamo come utilizzare al meglio le verdure dopo aver fatto un brodo vegetale.

Dopo aver rimosso le verdure, invece che buttarle nell’umido, possiamo riutilizzarle. Iniziamo tagliandole molto finemente o schiacciandole su un foglio di carta forno fino ad ottenere una purea, se siamo in possesso di un essiccatore possiamo utilizzarlo, come alternativa va benissimo il forno a una temperatura compresa tra i 50 e i 70 gradi. Quando si otterranno delle verdure croccanti, frullarle grossolanamente con un mixer. Conservare la polvere creata all’interno di contenitori ermetici (anche per mesi perché, avendo eliminato i liquidi, non si creerà la muffa). Al momento dell’utilizzo, miscelare un cucchiaino della polvere ottenuta con mezzo litro di acqua calda.

