



Dado per brodo fatto in casa

Ingredienti

- 1 kg di minestrone surgelato
- 1 bicchiere di sale
- 1 bicchiere di vino
- 1 bicchiere di acqua
- 2 cucchiaini di olio

Molto utile per insaporire tutte le pietanze e quando si ha fretta. Si fa anche un buon brodino per la pastina.

Mettere tutti gli ingredienti in una pentola e bollire per 1-1,5 ore e fino a che si addensa abbastanza (col Kenwood o col Bimby è più facile perché si mescola da solo e non si attacca), a mano bisogna girarlo spesso.



Col minipimer frullarlo fino renderlo una pasta senza grumi.

Versarlo in vasetti di vetro e tenerlo in frigo.