FONDO DI VERDURE



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 24 ora(e) - **Cottura :** 2 ora(e) - **Materiale :** -

---

Ingredienti :

- 100 g di carote - 150 g di sedano - 140 g di cipolle - 1 scalogno - 1 zucchina - 1 pomodoro - 2 foglie di basilico - 1 rametto di prezzemolo - 1 foglia d'alloro - 1 chiodo di garofano - 400 g di sale grosso - pepe

---

1. Introdurre 1,5 l d'acqua nella bacinella inox con le verdure lavate, mondate etagliate a pezzetti. Aggiungere le erbe sminuzzate e il chiodo di garofano.

2. Chiudere il coperchio e avviare il programma ESPERTO, 1 ora 30 minuti/velocità0/110 °C.

3. Filtrare il brodo e sgocciolare bene le verdure. Porre le verdure nella bacinellainox con il sale grosso e il pepe, poi avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 18 (senza scaldare). Mettere da parte.

4. Ricoprire di carta forno un piatto adatto al microonde e spalmarvi tre cucchiaidella preparazione ottenuta. Introdurre il piatto nel forno a microonde e farcuocere per 7 minuti a 700 watt. Riavviare il microonde se necessario. Bisogneràottenere una preparazione completamente asciutta, senza bruciarla. Ripeterel'operazione fino a esaurimento della preparazione.

5. Quando è completamente asciutta, introdurre la preparazione nella bacinellatrasparente e avviare il programma ROBOT, 15 secondi circa. Avviare nuovamenteil programma, se necessario, per ottenere una consistenza granulare/polvere.

6. Lasciare riposare ventiquattr'ore prima di mettere il fondo di verdure in un barattolodi vetro per

conservarlo.

Consigli del cuoco :

Il brodo è di facile preparazione e può essere utilizzato in vari modi (risotti,arrosti e stufati di carne).

Permette inoltre di eliminare i conservanti presentinelle preparazioni industriali, ricchi di glutammato.

Contiene molti minerali evitamine.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© 2019 Hachette Livre (Marabout)