

Preparato per soffritto

Questo, più che un piatto di cucina, è un condimento per cucinare, di cui, una volta provato, non saprete più farne a meno.

Si usa al posto del solo sale da cucina, per insaporire sughi, arrostiti e tutto quello che può essere condito con gli ingredienti di cui è composto, ovvero carote, cipolle, sedano..

Si prepara solitamente in estate e si conserva per tutto l'inverno.

Ingredienti:

- Carote.
- Cipolle.
- Sedano.
- Peperoni.
- Sale fino.

Per la cipolla sarebbe da preferire quella bianca o la varietà dorata.

Del sedano solo le coste, tralasciando la parte delle foglie.

Del peperone si potrà scegliere sia la varietà gialla che quella rossa, la cui differenza verrà notata solo riguardo la colorazione finale del prodotto che andremo a preparare.

Le quantità dei singoli prodotti sono da considerare in uguale misura, tranne il peperone e vanno calcolate al netto della pulizia dei singoli ortaggi. Esempio: mezzo kilo di cipolle, mezzo kilo di carote, mezzo kilo di sedano e mezzo kilo di sale.

Del peperone, a seconda della quantità degli altri ingredienti, ne occorrono da uno a tre. Solitamente, per mezzo chilo di ogni singolo ortaggio, se il peperone è molto grande, ne è sufficiente uno.

Il peperone, insieme al sale, funziona da conservante, essendo tra gli ortaggi quello a maggior contenuto di acido citrico.

Preparazione:

Una volta puliti, lavati ed asciugati gli ortaggi, tagliateli a pezzi grandi.

Metterli mescolati e pochi alla volta, in un frullatore dal bicchiere capiente.

Triturarli in maniera più o meno grossolana, fino a ottenere la dimensione del trito come piace a voi.

porre il risultato in una ciotola di ceramica.

Quando avrete completato la triturazione di tutte le verdure, aggiungete il sale e mescolate, quindi coprite con un panno.

Lasciare riposare per 24 ore mescolando ogni tanto.

Al termine delle 24 ore disporre il trito in vasetti di vetro tipo quelli da marmellata, chiusi con il loro tappo e riporre poi i barattoli in un luogo fresco lontano da fonti di calore e di luce. Anche se il prodotto si conserva senza altre precauzioni, dopo aver aperto il barattolo da usare, consiglio di conservarlo in frigorifero.

Uso:

Premesso che il gusto circa la sapidità degli alimenti è molto personale e, tenendo conto che non bisogna abusare del sale da

cucina, normalmente non occorre più di un cucchiaino da caffè per fare il soffritto per il sugo per 4 persone.

La cottura, essendo un trito è molto breve.

Può essere usato anche per preparare un grossolano brodo vegetale per la cottura di altri piatti, al posto del dado da brodo.