Da qualche tempo ho smesso di acquistare il dado vegetale pronto ed ogni settimana lo preparo da me, in base agli ortaggi disponibili. È preferibile perché sappiamo cosa contiene e poi ogni volta possiamo cambiare gli aromi, le erbette e le spezie per insaporirlo. Io lo utilizzo per stufare le verdure ed insaporire i risotti. Ottimo anche per le pastine in brodo e le minestre.

Ingredienti
1 cipolla pelata e tagliata a fette
2 carote pelate e tagliate a rondelle
Olio extravergine d'oliva
Sale (in base ai propri gusti)
1 zucchina (se è stagione)
1 finocchio lavato e tagliato a pezzetti
Salvia
Rosmarino
Curcuma (se vogliamo)
Noce moscata (opzionale anche questa)
Pepe nero (anche questo opzionale)

Preparazione
In un tegame facciamo scaldare l'olio, aggiungiamo quindi la cipolla e poi, uno per volta gli altri ingredienti (erbette e spezie per ultimi). Aggiungiamo un paio di bicchieri d'acqua, mescoliamo, abbassiamo il fuoco e lasciamo stufare il tutto, coprendo, per circa 20 minuti. Quando tutte le verdure saranno morbide spegniamo, e lasciamo intiepidire a temperatura ambiente prima di passare con un frullatore ad immersione. Quindi conserviamo in frigo in un vasetto di vetro ermetico. Non oltre una settimana!