

Dado di carne - Bimby



Pronto in: 0:40 [h:mm]



Persone



Light?



Sì No



Difficoltà' ★○○○○



Voto ★★★★★○



solitamente le verdure sono quelle surgelate per il soffritto e la carne trita e il misto chiesta espressamente al macellaio.



Cottura e/o raffreddamento

Preparazione 0:40

Base per sughi

Procedimento

Mettere nel boccale la carne, tritare: 10 secondi velocità 7 e mettere da parte

Mettere nel boccale le verdure, tritare: 10 secondi velocità 5

Unire il sale, la carne tritata, il vino, l'alloro, il chiodo di garofano e cuocere: 25-30 minuti temperatura Varoma velocità 1

A cottura ultimata portare lentamente a velocità 6/7

- Omogeneizzare il tutto, portando lentamente a velocità 10 e continuare per 1 min.

- **SI PUÒ CONSERVARE IN VASETTO A CHIUSURA ERMETICA AL MASSIMO PER 2 MESI IN FRIGORIFERO**

Ingredienti



- 300g carne tritata
- 300g verdure (sedano, carote, cipolle, 2 foglie di salvia, 1 rametto di rosmarino, aglio) a pezzettoni
- 300g sale grosso
- 30g vino rosso
- 1 foglia di alloro a piacere
- 1 chiodo di garofano a piacere

