

MARMELLATE E CONSERVE

Funghi misti sottaceto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 1 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Che bello fare le conserve in casa, c'è sempre tanta soddisfazione dietro un barattolo. È sempre un buon momento per tirar fuori un bel barattolo di **funghi misti sottaceto**! Stanno bene praticamente con tutto, con i secondi di carne o pesce, nelle insalate, o anche all'interno di gustosi panini. Volete sapere come si fanno? Seguite il nostro passo passo e vedrete che buoni! Altre [ricette coi funghi](#) e altre [ricette sott'olio](#)!

Se amate in modo particolare questo ingrediente, scoprite anche queste altre [ricette con i funghi](#)

[patè di funghi](#)

[funghi ripieni di salsiccia](#)

[bauletti di funghi](#)

INGREDIENTI

FUNGHI CARDONCELLI 450 gr

CHAMPIGNON 100 gr

FUNGHI GALLINACCI O FINFERLI (C. CIBARIUS) 50 gr

FUNGHI CHIODINI (A. MELLEA) 100 gr

FUNGHI ORECCHIONI O OSTRICA (PLEUROTUS) 100 gr

ACETO DI VINO BIANCO 300 gr

VINO BIANCO 300 gr

FOGLIE DI ALLORO 4

SPICCHIO DI AGLIO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

PEPE IN GRANI

SALE GROSSO

MENTA 8 foglie

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare i funghi misti sott'aceto pulite per bene i funghi champignon, i funghi gallinacci, i pleurotus, i cardoncelli, eliminando la terra e tagliando via la parte più legnosa da ciascuno di essi e tagliandoli a fettine sottili. Portate ad ebollizione una pentola colma di acqua e salate. Sbollentateli per un minuto, schiacciandoli se necessario con un mestolo forato per tenerli sott'acqua. Scolateli e cuocete così via via tutti i funghi poi passateli su carta assorbente per farli asciugare. In una pentola mettete del pepe, alcune foglie di alloro il vino e l'aceto bianco. Portate a bollore e spegnete. Preparate il vasetto di vetro mettendo al suo interno degli spicchi di aglio a fettine sottili, pepe in grani e peperoncini, qualche foglia di menta e aggiungete i funghi alternandoli agli aromi e infine coprite con il liquido per conserva preparato in precedenza. Mettete un pesetto forato, chiudete e conservate così per almeno un mese prima di riaprire.

CONSIGLIO

Quanto tempo possono conservarsi?

Puoi conservarli lontano dalla luce per circa sei mesi al massimo un anno.

Ma non ci vuole anche l'olio?

No questi sono solo sottaceto.

Potrei aggiungere qualche porcino?

Certo, darà molto sapore.