

MARMELLATE E CONSERVE

Funghi sotto aceto

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Funghi sotto aceto

INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS) 1
kg
ACQUA 2 l
SALE GROSSO

PER LA MARINATURA

ACQUA 1 l
PEPE NERO IN GRANI
FOGLIE DI ALLORO 4
SALE GROSSO 8 gr
ZUCCHERO 20 gr
ACETO DI VINO BIANCO 200 ml

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i funghi sotto aceto, iniziate con il preparare la marinata, che vi servirà per conservare i funghi.

Versate all'interno di una casseruola l'acqua, accendete il fuoco e, lasciate scaldare. Aggiungete all'acqua le foglie di alloro e, il pepe in grani. Portate a bollore e, fate bollire in totale per 30 minuti.





- 2 Pulite bene i funghi dalla terra, eliminate il gambo e, raccogliete le cappelle all'interno di una scodella.



- 3 Versate all'interno di un'altra pentola l'acqua (vi servirà per sollentare i funghi), salate, coprite e portate a bollore.



- 4 Quando l'acqua della marinata è arrivata a bollire, aggiungete nella pentola: lo zucchero, il sale grosso e l'aceto di vino bianco. Lasciate sciogliere bene lo zucchero e il sale, quindi spegnete il fuoco.



- 5** L'acqua per sbollentare i funghi è arrivata a bollire, tuffateci i funghi, coprite e, lasciate cuocere per circa 2-3 minuti.



- 6 Trascorso il tempo indicato, scolate bene i funghi e, trasferiteli all'interno dei vasetti di vetro sterilizzati. Con l'aiuto di un mestolo ricoprite completamente i funghi con la marinata calda appena preparata, aggiungete nei vasetti anche gli odori della marinata.





7 Sigillate, lasciate raffreddare bene. Conservate in frigorifero per 2-3 giorni prima di

servire.

