

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Chiodini sott'aceto

LUOGO: Europa / Italia

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



Chiodini sott'aceto

## INGREDIENTI

FUNGHI CHIODINI (A. MELLEA) 1 kg  
ACETO DI VINO BIANCO 1 l  
LIMONE succo - 1  
FOGLIE DI ALLORO 5  
SALE  
CHIODI DI GAROFANO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i chiodini sott'aceto, per prima cosa, riempite una casseruola con abbondante acqua, accendete il fuoco salate l'acqua e portatela a bollore.



**2** Mentre l'acqua stà bollendo pulite bene i chiodini, eliminate la parte terrosa dei gambi e cercate di eliminare tutto il terriccio presente.





- 3 Versate in un'altra casseruola, l'aceto di vino bianco, aromatizzate l'aceto con i chiodi di garofano, il pepe nero in grani e delle foglie di alloro e portate il tutto a bollire.





4 Appena la casseruola con l'acqua raggiunge il bollore, tuffate i chiodini nell'acqua bollente, copriteli e lasciateli sbollentare per 3-4 minuti.





- 5 Trascorso il tempo indicato, scolate i funghi su di un panno, lasciateli raffreddare ed eliminare tutta l'acqua di cottura in eccesso.

Prendete poi dei vasetti di vetro sterilizzati, e mettete all'interno un primo starto di funghi chiodini e versate al suo interno poco aceto aromatizzato.



- 6 Riempite interamente i vasetti con i chiodini e ricopriteli con l'aceto e gli aromi.



**7** Sigillate il tutto e lasciate riposare per qualche giorno prima di servire, in maniera tale da farli insaporire bene.

