

ANTIPASTI E SNACK

Funghi crudi marinati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I **funghi crudi marinati** sono un modo semplice e gustoso di cucinare i funghi, soprattutto quelli freschi di stagione. La ricetta prevede di tagliare i funghi a fettine sottili e farli marinare in un liquido acido, come il succo di limone o l'aceto, con olio, sale, pepe e aromi a piacere. La marinatura serve a insaporire, ammorbidire e cuocere a freddo i funghi, che diventano così teneri e saporiti.

I **funghi crudi marinati** si possono servire come **antipasto** o **contorno**, accompagnati da pane, formaggi, salumi o insalate. Si possono anche arricchire con altri ingredienti, come scaglie di grana, pomodorini, rucola o frutta secca.

I funghi più adatti per questa preparazione sono gli **champignon**, i **porcini**, i **cardoncelli**, i **pleurotus** o i

chiodini, l'importante è che siano freschi, puliti e provenienti da filiera controllata.

Ecco altre **ricette con i funghi** che potrebbero piacerti:

[Funghi porcini sott'olio](#)

[Farrotto funghi e zucca](#)

[Pasta gratinata con funghi e besciamella](#)

[Patè di funghi e mandorle](#)

[Risotto ai funghi porcini](#)

INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON 300 gr

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da
tavola

LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come procedere per cucinare i funghi crudi marinati: taglia i funghi crudi a lamelle sottili e distribuiscili in un piatto irrorandoli abbondantemente con il succo di limone, condiscili con sale e pepe. Mescola e lascia riposare per un po', quindi aggiungi l'aceto e un po' d'olio d'oliva.





- 2 Copri il contenitore con della pellicola da cucina e fai riposare per almeno 4 ore.
Trascorso questo tempo puoi usare i funghi come più ti piacciono.