

MARMELLATE E CONSERVE

Funghi in vaso al naturale (Porcini e Prugnoli)

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



PREPARAZIONE

1 Raccogliere i funghi piccoli e freschi. Pulirli, lavarli e scolarli. Versarli in una pentola e cuocerli in acqua per circa 15 minuti, quindi colarli e riporli ancora caldi in vasi di vetro di dimensioni medio-piccole per conservarne un rapido consumo, evitandone il deperimento.

Lasciare bollire ancora il liquido usato per la cottura dei funghi, filtrare ed aggiungere una piccola quantità sui funghi già riposti nei vasi, con aglio e prezzemolo.

Chiudere e sterilizzare per circa 60 minuti a bagnomaria in acqua bollente (98/100°C).