

MARMELLATE E CONSERVE

## Funghi porcini sott'olio

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

NOTE: + 24 ORE DI RIPOSO

---



I **porcini** sono tra i funghi più pregiati e ricercati della stagione autunnale. Con il loro **sapore intenso e caratteristico**, sono i protagonisti di molte **ricette** della cucina italiana, sia semplici che elaborate. Ma come fare per gustarli tutto l'anno, anche quando non sono più disponibili freschi? La soluzione è preparare i **funghi porcini sott'olio**, una [conserva](#) facile e veloce da realizzare, che ti permetterà di averli sempre a portata di mano per usarli in tutte le ricette che lo richiedono.

**Segui la nostra ricetta con passo passo** per cucinare in casa, in sicurezza e con le tue mani, dei deliziosi

funghi porcini sott'olio.

Ecco altre ricette di conserve che potrebbero piacerti:

[Peperoni in agrodolce](#)

[Peperoncini ripieni con tonno](#)

[Carciofini sott'olio](#)

[Marmellata di limoni senza buccia](#)

[Dado vegetale fatto in casa](#)

## INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI 500 gr

ACETO DI VINO BIANCO ½ l

ACQUA ½ l

VINO BIANCO ½ l

SALE

PEPE NERO IN GRANI

CHIODI DI GAROFANO

FOGLIE DI ALLORO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

**1** Ecco come preparare i funghi porcini sott'olio fatti in casa: con un coltellino appuntito, taglia la parte terrosa dai gambi e poi pulisci bene i funghi sfregandoli con una pezzolina umida, in questo modo rimuoverai i residui di terriccio senza doverli immergere in acqua.

Prendi una pentola capiente, versaci l'acqua, il vino e l'aceto infine aggiungici il sale e una foglia di alloro. Accendi il fuoco e porta a bollore, mentre attendi che ciò avvenga, taglia i funghi a fettine non troppo sottili. Se i funghi porcini che hai a disposizione sono piccoli, puoi anche lasciarli interi.

Quando il liquido di cottura arriva a formare le prime bolle, versaci i funghi porcini tagliati a fettine.



- 2 Fai cuocere i funghi porcini per circa 5 minuti, poi scolali con una schiumarola e posizionali su un canovaccio pulito, falli asciugare all'aria per almeno 24 ore. Il giorno dopo, metti i funghi nei vasetti di vetro precedentemente sterilizzati, aggiungi tre grani di pepe, due chiodi di garofano, una foglia di alloro e copri bene con olio. Prima di chiudere i barattoli aspetta qualche ora e se il livello dell'olio cala, rimboccalo.



## CONSIGLIO

Aspetta 3 mesi prima di aprire i barattoli di funghi porcini sott'olio fatti in casa. Una volta aperti potrai conservarli in frigorifero per non più di una settimana.