

MARMELLATE E CONSERVE

# Funghi porcini sott'olio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

1 kg di funghi porcini piccoli e sodi  
1 litro di aceto di vino bianco  
1/2 litro di vino bianco secco  
succo di 1 limone  
2-4 foglie di alloro  
2-4 grani di pepe  
olio extra vergine di oliva  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Pulite i funghi eliminando tutto il terriccio; immergeteli in acqua acidulata con succo di limone e lavateli accuratamente.

Portate ad ebollizione l'aceto e il vino con il sale, immergetevi i funghi, lasciateli bollire 2 minuti circa (devono rimanere molto al dente). Scolateli, lasciateli asciugare sopra un canovaccio, tamponandoli delicatamente.

Sistemateli nei vasetti alternando con foglie di alloro spezzettate e grani di pepe, copriteli completamente d'olio, chiudete i vasetti ermeticamente.

Controllate spesso il livello dell'olio e aggiungetene altro, qualora fosse necessari in modo che i funghi ne siano sempre coperti.