

MARMELLATE E CONSERVE

Funghi porcini sotto aceto

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
succo di 1 limone
4-6 foglie di alloro
4-6 grani di pepe bianco
sale.

PREPARAZIONE

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

Portate a ebollizione dell'acqua salata, tuffatevi i funghi, lasciateli bollire 2 minuti (devono rimanere molto al dente), scolateli e lasciateli asciugare perfettamente sopra un canovaccio, tamponandoli delicatamente.

Sistemateli in dei vasetti alternandoli con il pepe, i chiodi di garofano, l'alloro, e coprite

con aceto bollito e intiepidito. Chiudete i vasetti ermeticamente.