

ANTIPASTI E SNACK

## Funghi sott'olio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

funghi  
aceto  
succo di limone  
olio  
eventuali aromatizzanti (aglio  
peperoncino piccante  
basilico od altro).

### PREPARAZIONE

1 I Funghi sott'olio sono una conserva che permette di gustare per tutto l'anno il buon sapore dei vegetali di stagione, come le [melanzane sott'olio](#).

Mondate i funghi eliminando la base del gambo, e lavateli in abbondante acqua corrente in modo da farla penetrare anche nelle eventuali zone interstiziali. Affettate i funghi grossi e lasciate interi i piccoli: quindi immergeteli in acqua acidula con succo di limone, nella proporzione di 30-40 gr di succo per 5 litri di acqua.

Procedete a scottare i funghi, in una soluzione di un litro di aceto a 6° di acidità per un litro d'acqua, e non meno di 60 g di sale per due litri di soluzione complessiva in ogni caso bastano 4 minuti di ebollizione. Tenete presente che con un litro di bagno di scottatura non deve essere trattato più di un kg di prodotto. Provvedere a scolare e raffreddare rapidamente ponendo i funghi su una superficie preferibilmente inclinata per favorire la sgrondatura. Disponete ora i pezzi nei vasi di vetro alla rinfusa e ricoprite con olio di oliva fino ad un centimetro e mezzo dall'orlo. Vi consigliamo di aggiungere qualche spicchio d'aglio, un po' di peperoncino piccante e di basilico: il tutto precedentemente scottato in acqua e aceto o limone, come avete fatto per i funghi.

Applicate le capsule chiudendo con decisione ma senza forzare troppo. Fate bollire per i tempi indicati.

Prova anche le [zucchine sott'olio](#) ricetta della nonna e i [peperoncini piccanti sott'olio](#).

**2** 250cc (10 minuti) - 500cc (10 minuti) - 1000cc (20 minuti) - 1500cc (25 minuti).