

MARMELLATE E CONSERVE

Funghi sottaceto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Ucraina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



2KG DI FUNGHI PICCOLI, 4 TAZZE
D'ACQUA BOLLENTE, 1 1/2 CUCCHIAINI DI
SALE. MARINATA

1 ¾ tazze d'acqua

15 grani di pepe

2 foglie d'alloro

2 ½ cucchiaini di sale

¾ tazza di zucchero

¾ tazza d'aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare i gambi dai funghi. Cuocere a fuoco medio in acqua bollente con il sale fino a che iniziano a cadere sul fondo, circa 10/15 minuti. Rimuovere i cappucci dei funghi; metterli in un piccolo vasetto sterilizzato. Fare la marinata. Bollire l'acqua con i grani di pepe e le foglie d'alloro per 30 minuti. Aggiungere il sale e lo zucchero. Mescolare fino a che si

sciolgono.

Aggiungere l'aceto e portare ad ebollizione. Versare la marinata calda sui cappucci dei funghi. Chiudere il vasetto. Tenere il frigorifero per 2/3 giorni prima di servire.