

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata finlandese di funghi

LUOGO: Europa / Finlandia

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



1 ½ - 2 TAZZE DI FUNGHI SALATI, 1
CIPOLLA. SALSA

1 tazza di panna

1-2 cucchiaini di succo di limone o aceto

½ cucchiaino di zucchero

un pizzico di pepe bianco in polvere

PREPARAZIONE

1 Immergere i funghi salati fino a che il livello di sale sia giusto. Schiacciarli per disperdere l'eccesso d'acqua e tritarli. Sbucciare le cipolle e tritarle. Controllare il gusto, dovrebbe avere un sapore forte. Mescolare i funghi con le cipolle tritate e la salsa.

Prima di salare, i funghi puliti vengono lessati in acqua abbondante per 5 minuti, scolati e raffreddati. Quindi vengono messi a strati con il sale (il contenuto di sale è del 10-15% rispetto al peso dei funghi) in un vasetto di vetro. I funghi vengono pressati nel vasetto e coprendoli con un peso (es. un piatto con una pietra pulita sopra) e conservati in luogo fresco