

MARMELLATE E CONSERVE

Porcini sott'olio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

5 kg di porcini freschi piccoli
1 l di aceto di vino bianco
1/2 litro d'acqua
3 cucchiaini di sale grosso
pepe in grani
foglie di alloro
semi di coriandolo
semi di senape
aglio
peperoncino
olio di semi o extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Ecco i porcini utilizzati per questa ricetta:



2 Ecco gli altri ingredienti:



3 Pulire i funghi, tagliare a metà quelli più grossi.



- 4 Mettere a bollire l'acqua con l'aceto, il sale, il pepe, i semi di senape, i semi di coriandolo e le foglie di alloro.



- 5 Quando inizia a bollire, aggiungere i funghi.



6 Mescolare un po' e far cuocere per 3-4 minuti da quando iniziano a bollire.

Scolare i funghi.



7 Farli asciugare per bene per circa 12 ore in un contenitore di plastica.



8 Una volta asciugati, metterli nei vasi insieme a fettine di aglio e pezzetini di peperoncino.

Una volta riempiti i vasetti, aggiungere l'olio.



9 Chiudere e mettere i vasetti a sterilizzare per mezz'ora.

Ecco i vasi pronti.

