

MARMELLATE E CONSERVE

# Champignon al naturale

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



## INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON 1 kg  
ACQUA 700 ml  
ACETO DI VINO BIANCO 300 ml  
SALE GROSSO 30 gr  
PEPE NERO IN GRANI  
FOGLIE DI ALLORO

Se amate fare tutto da voi, sappiate che gli champignon al naturale sono ottimi per essere messi a scaffali per farne una scorta lunga. Questa ricetta infatti è perfetta per fare provviste quando poi non ci saranno poiché è finita la stagione in cui si trovano freschi. Provate questa ricetta e vedrete che sorpresa!

## PREPARAZIONE

**1** Se volete preparare gli champignon al naturale, procedete nella seguente maniera: prima

di tutto preparate la salamoia: scaldate in una capiente casseruola, l'acqua e l'aceto di vino bianco, salate i liquidi con il sale grosso.



- 2 Aromatizzate il tutto con i grani di pepe nero e le foglie di alloro fresche, accendete il fuoco e, lasciate scaldare bene i liquidi, in modo tale da far sciogliere completamente il sale.



**3** Nel frattempo con un pò di pazienza pulite i funghi champignon: con un coltellino eliminate la parte inferiore del gambo piena di terra, poi con delicatezza spellateli e raccoglieteli in una scodella.





- 4 Quando avrete pulito e spellato tutti i funghi, tagliateli a fettine piuttosto regolari e sistemateli all'interno dei vasi di vetro sterilizzati.

Per sterilizzare i vasi di vetro: basta lavarli e asciugarli bene, poi metterli in forno a 100°C per circa 40 minuti.





- 5 Una volta che avrete sistemato tutti i funghi all'interno dei vasi di vetro, versateci sopra la salamoia calda appena preparata; abbiate l'accortezza di riempire il vaso con il liquido, poco alla volta, in modo tale da eliminare tutte le bolle d'aria che si verranno a creare durante questa operazione. Fovorite l'eliminazione delle bolle d'aria sbattendo leggermente il vaso, coprite con la salamoia, completamente i funghi champignon.



- 6 Con l'aiuto di un pressino spingete i funghi sotto il livello del liquido, poi chiudete il vasi di vetro con i tappi.



**7** Una volta che avrete sigillato i vasi di vetro con i tappi, avvolgeteli con un canovaccio, lasciateli raffreddare, in un luogo buio, asciutto e fresco. Attendete all'incirca 10 giorni, prima di assaggiarli e consumarli, nella maniera che preferite, in modo tale da farli insaporire bene.

