

MARMELLATE E CONSERVE

Chiodini sott'aceto

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

FUNGHI CHIODINI (A. MELLEA) 1 kg

ACETO DI VINO BIANCO 1 l

LIMONE succo - 1

FOGLIE DI ALLORO 5

SALE

CHIODI DI GAROFANO

Chiodini sott'aceto

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i chiodini sott'aceto, per prima cosa, riempite una casseruola con abbondante acqua, accendete il fuoco salate l'acqua e portatela a bollore.



2 Mentre l'acqua stà bollendo pulite bene i chiodini, eliminate la parte terrosa dei gambi e cercate di eliminare tutto il terriccio presente.





- 3 Versate in un'altra casseruola, l'aceto di vino bianco, aromatizzate l'aceto con i chiodi di garofano, il pepe nero in grani e delle foglie di alloro e portate il tutto a bollire.





4 Appena la casseruola con l'acqua raggiunge il bollore, tuffate i chiodini nell'acqua bollente, copriteli e lasciateli sbollentare per 3-4 minuti.





- 5 Trascorso il tempo indicato, scolate i funghi su di un panno, lasciateli raffreddare ed eliminare tutta l'acqua di cottura in eccesso.

Prendete poi dei vasetti di vetro sterilizzati, e mettete all'interno un primo starto di funghi chiodini e versate al suo interno poco aceto aromatizzato.



- 6 Riempite interamente i vasetti con i chiodini e ricopriteli con l'aceto e gli aromi.



7 Sigillate il tutto e lasciate riposare per qualche giorno prima di servire, in maniera tale da farli insaporire bene.

