

MARMELLATE E CONSERVE

Conserva di funghi misti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 kg di funghi misti freschi (finferli
rossule varie
porcini
funghi della farina)
100 g di pancetta
1 bicchierino di brandy
1 cipolla
1 spicchio di aglio
poco prezzemolo e nepitella
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Pulite i funghi e tagliateli a listarelle.

Tritare finemente la cipolla, l'aglio e la pancetta.

In una padella mettete l'olio ed il trito appena preparato e fate soffriggere, aggiungete i funghi, mescolare e fate rosolare.



3 Fate perdere un poco di acqua ai funghi e aggiungete il brandy, il prezzemolo tritato e la nepitella.



- 4 Fate cuocere per altri 25-30 minuti e invasare in barattoli ben sterilizzati, chiudete e capovolgerli lasciandoli raffreddare coperti da un panno (in alternativa potete bollire i barattoli per 20 minuti e farli raffreddare nell'acqua) così si formerà il sottovuoto.



NOTE

Per sterilizzare i barattoli fateli bollire in acqua per circa 30 minuti poi fateli asciugare nel forno tiepido.