

MARMELLATE E CONSERVE

Funghi porcini sott'olio

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

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



INGREDIENTI

1\2 l di aceto
1\2 l di acqua
1\2 l di vino
500 g di funghi porcini piccolini
1 cucchiaio di sale
pepe in grani
chiodi di garofano
alloro
olio.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire bene i funghi, mettere in una pentola, l'acqua, il vino, l'aceto, il sale e una foglia di alloro. Guarda la nostra raccolta di [ricette sott'olio](#) e le nostre migliori [ricette coi funghi](#).



2 Quando l'acqua bolle aggiungere i funghi tagliati a fettine e cuocere per 5 minuti.



3 Scolare e mettere ad asciugare su un canovaccio per 24 ore.



- 4 Mettere i funghi nei vasetti, aggiungere tre grani di pepe, due chiodi di garofano, una foglia di alloro e coprire bene con olio.

