

MARMELLATE E CONSERVE

Funghi prataioli sott'olio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

1 kg di funghi prataioli piccoli e sodi
foglie di alloro
4-5 grani di pepe bianco
succo di 2 limoni
olio extra vergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulite i funghi eliminando tutto il terriccio, immergeteli in acqua acidulata con il succo di un limone, lavateli accuratamente.

Portate ad ebollizione dell'acqua con il succo dell'altro limone, il pepe, 2-3 foglie d'alloro spezzettate, il sale; immergete i funghi e lasciateli cuocere finché, pungendoli con uno spiedino, li sentirete morbidi ma ancora al dente (dopo circa 15-20 minuti).

Scolateli, asciugateli perfettamente sopra un canovaccio, tamponandoli leggermente, sistemateli nei vasetti con altre foglie di alloro, copriteli d'olio, chiudete i vasetti ermeticamente.

Controllate spesso il livello dell'olio e aggiungetene altro, qualora fosse necessario, in modo che i funghi ne siano sempre coperti.

Momento di utilizzazione: dopo 3 settimane. Tempo di conservazione: da 4 a 6 mesi.