

ANTIPASTI E SNACK

Funghi sott'olio

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

funghi
aceto
succo di limone
olio
eventuali aromatizzanti (aglio
peperoncino piccante
basilico od altro).

PREPARAZIONE

1 I Funghi sott'olio sono una conserva che permette di gustare per tutto l'anno il buon sapore dei vegetali di stagione, come le [melanzane sott'olio](#).

Mondate i funghi eliminando la base del gambo, e lavateli in abbondante acqua corrente in modo da farla penetrare anche nelle eventuali zone interstiziali. Affettate i funghi grossi e lasciate interi i piccoli: quindi immergeteli in acqua acidula con succo di limone,

nella proporzione di 30-40 gr di succo per 5 litri di acqua.

Procedete a scottare i funghi, in una soluzione di un litro di aceto a 6° di acidità per un litro d'acqua, e non meno di 60 g di sale per due litri di soluzione complessiva in ogni caso bastano 4 minuti di ebollizione. Tenete presente che con un litro di bagno di scottatura non deve essere trattato più di un kg di prodotto. Provvedere a scolare e raffreddare rapidamente ponendo i funghi su una superficie preferibilmente inclinata per favorire la sgrondatura. Disponete ora i pezzi nei vasi di vetro alla rinfusa e ricoprite con olio di oliva fino ad un centimetro e mezzo dall'orlo. Vi consigliamo di aggiungere qualche spicchio d'aglio, un po' di peperoncino piccante e di basilico: il tutto precedentemente scottato in acqua e aceto o limone, come avete fatto per i funghi.

Applicate le capsule chiudendo con decisione ma senza forzare troppo. Fate bollire per i tempi indicati.

2 250cc (10 minuti) - 500cc (10 minuti) - 1000cc (20 minuti) - 1500cc (25 minuti).