

MARMELLATE E CONSERVE

Funghi sott'olio

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PREPARAZIONE

- 1** Pulire con cura i funghi e tagliarli a pezzi. Farli bollire per circa 10 minuti in 1/4 di aceto, 3/4 d'acqua e un po' di sale.
Togliere dal fuoco, lasciare asciugare e riporre i funghi in vasi di vetro a chiusura ermetica, aggiungere gli aromi (grani di pepe, chiodi di garofano, cannella, alloro) e ricoprire con olio d'oliva.