

SALSE E SUGHI

Sughetto delizioso ai funghi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

funghi
pomodoro maturo
olio meglio se di oliva
aglio
cipolla
sale e pepe o peperoncino piccante
vino bianco secco
succo di limone.

PREPARAZIONE

- 1 Scegliete dei funghi porcini (freschi) o prataioli coltivati (non molto grandi e freschissimi) che non presentino segni di deterioramento. Mondateli, lavateli e tagliateli a fettine sottili. Quindi tuffateli in acqua acidulata con succo di limone. Poneteli in una pentola in ebollizione contenente un litro di succo di limone per un litro d'acqua e non meno di 30 g di sale per un litro di soluzione complessiva e lasciate bollire per 4 minuti. Disponeteli ad asciugare su una superficie inclinata per favorire la sgrondatura. Preparate i pomodori

che devono essere circa due volte e mezzo i funghi scottati: lavateli, pelateli, privandoli dei semi e passateli al passaverdura.

Trifolate i funghi nell'olio, bagnate con poco vino e fatelo evaporare. Scolate i funghi e teneteli da parte: rosolate nello stesso olio l'aglio e la cipolla, dopo averli pelati e tritati; aggiungete i pomodori passati e fate bollire a fuoco lento.

Quando il sugo si è ridotto a circa metà del volume iniziale, unite i funghi trifolati (con tutto il loro sugo) e condite con un poco di sale, pepe o peperoncino piccante (tritato). Fate riprendere il bollore per almeno 10 minuti, versate quindi il prodotto bollente nei vasi appena lavati con acqua calda.

- 2 Applicate subito le capsule con decisione senza forzare troppo e capovolgete le confezioni su una superficie non fredda. Raddrizzatele solo dopo che sono passati almeno 10 minuti e continuate il raffreddamento all'aria.