SUGO AI FUNGHI

Ingredienti:

- funghi,
- pomodori maturi,
- olio di oliva,
- aglio,
- cipolla,
- sale,
- pepe o peperoncino piccante,
- vino bianco secco,
- succo di limone.

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 gr. 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.
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.