787. FUNGHI SOTT'OLIO

Scegliete funghi porcini, chiamati altrimenti morecci, i più piccoli che potete trovare, e se ve ne fossero frammisti dei grossi quanto le noci, di questi fatene due parti. Dopo averli nettati bene dalla terra e lavati, fateli bollire per venticinque minuti nell'aceto bianco; ma se fosse molto forte correggetelo con un po' d'acqua. Tolti dal fuoco asciugateli bene entro a un canovaccio e lasciateli all'aria fino al giorno appresso. Allora collocateli in un vaso di vetro o di terra invetriata coperti d'olio e con qualche odore che più vi piaccia. Chi ci mette uno spicchio o due di aglio mondati, chi alcuni chiodi di garofano e chi una foglia di alloro, che si può far bollire fra l'aceto. Si usa mangiarli col lesso.