

FUNGHI SOTT'OLIO 1

Ingredienti:

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

Scegliere i funghi dando la preferenza ai porcini freschi oppure ai prataioli coltivati, comunque, perfettamente sani ed esenti da muffa o altri segni di deterioramento.

Mondateli 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 acidulata 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: 250 cc (10 minuti) - 500 cc (10 minuti) - 1000 cc (20 minuti) - 1500 cc(25 minuti).