



Funghi cardoncelli sott'olio - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

aceto - aglio - prezzemolo

Ingredienti:

1kg di funghi cardoncelli
500 gr d'acqua
300 gr d'aceto di vino bianco
sale fino
aglio e prezzemolo tritati

Procedimento:

Pulire e affettare i funghi cardoncelli.
Bollire l'acqua con l'aceto di vino bianco e un cucchiaino di sale fino.

Appena bolle, versarci i funghi e cuocerli per 6/8 min a seconda dello spessore dei funghi.
Devono restare al dente quindi controllare con una forchetta.

Scolare e raffreddare.

Disporre quindi i funghi in un vaso di vetro a chiusura ermetica e condire con aglio e prezzemolo tritati oppure con olio d'oliva.

Ricoprire completamente di olio e.v.o. e tappare il vaso.

Lasciar insaporire per almeno 1 settimana.



FUNGHETTI SOTT'OLIO

In alternativa ai funghi cardoncelli si possono utilizzare gli champignon (o funghi coltivati bianchi), che però hanno un sapore diverso.
Prepararli con lo stesso procedimento di sopra.

Oppure, se si riesce a trovare quelli bianchi piccolissimi, lasciarli interi e, dopo la cottura, metterli nel vaso di vetro.
Per gli champignon la cottura è limitata ai 4 min. perché più teneri dei cardoncelli!!



Dal sito eCucinando.it

eCUCINANDO