



Funghi sott'olio di mamma nunzia - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Funghi sott'olio - sottolio - porcini - aromi - aceto

Ingredienti:

funghi porcini (ma anche altre qualità)
olio d'oliva
aceto bianco
alloro
salvia
aglio
pepe in grani

Procedimento:

Pulire benissimo i funghi.

Versare in una pentola in parti uguali, acqua e aceto bianco.

Aggiungere foglie di salvia, foglie di alloro, spicchi di aglio.

Quando l'acqua raggiunge il bollore, versarvi dentro i funghi (se grandi tagliati a tocchi).

Lasciar bollire 5 o 6 minuti a quando riprende il bollore,.

Scolare i funghi e metterli ben stesi su una spianatoia e lasciarli asciugare per 48 ore.

Invasare i funghi, alternandoli con salvia, aglio e pepe in grani.

Riempire i vasi di olio, chiuderli e capovolgerli.

Riprenderli, aprire e lasciare sedimentare, quindi controllare che l'olio ricopra per bene i funghi, nel caso ciò non fosse, aggiungere olio.

Questa è la ricetta di mamma Nunzia coi "giandurlin"





eCucinando.it



eCucinando.it



[Vai alla discussione sul forum](#)