

Conservazione funghi

- Ingredienti:
- 1 bicchiere di aceto
- 2 bicchieri di vino bianco
- chiodi di garofano, lauro, pepe in grani e un pugno di sale

Far bollire il composto di aceto, vino bianco, chiodi di garofano un bel pugno di sale e lauro per 6 minuti. (mettere i funghi quando il composto ha appena iniziato a bollire). Scolarli dopo i 6 minuti, disporli su uno strofinaccio sotto e uno sopra per 24 ore ad asciugare. Mettere nei vasetti i funghi a strati e sopra ogni strato aggiungere l'olio e lateralmente una foglia di lauro e alcuni grani di pepe, alla a 2 cm. dal bordo aggiungere l'olio per coprire il tutto. Far uscire dai vasetti l'aria con il manico della forchetta, mettere i tappi ai vasetti e posizionarli in una pentola grande con degli strofinacci e far sterilizzare per 25 minuti dal bollore dell'acqua. Una volta lasciati raffreddare nella pentola, si possono estrarre e asciugarli etichettarli e riporli in cantina al fresco.