



Porcini sott'olio



PREPARAZIONE
1 ora circa



COTTURA
30 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
2 vasetti
da 500 ml

INGREDIENTI

- 1 kg di funghi porcini
- 1 l di aceto di vino bianco o di mele
- 1 l di acqua
- 1 cucchiaino di pepe nero in grani
- 4 chiodi di garofano
- 1 cucchiaio di sale grosso
- olio extravergine d'oliva qb

PREPARAZIONE

1. Pulisci i porcini con un panno pulito e umido. Taglia prima la parte terminale che solitamente è piena di terra, dopo passa il pelapatate sul gambo e il coltellino sulla parte superiore, elimina ogni traccia di terra con un panno umido. Solo per i funghi più grandi, toglì un po' della spugnola dalla parte inferiore.
2. Lascia interi i porcini più piccoli, taglia a fette spesse i più grandi.
3. In una pentola versa aceto e acqua, sale grosso e chiodi di garofano, mescola e porta sul fuoco.
4. Quando inizia a bollire scotta i funghi per 4-5 minuti.
5. Scolali con l'aiuto di una schiumarola (o un mestolo forato) e adagiali, separati l'uno dall'altro, su un

Porcini sott'olio

canovaccio pulito. Copri con un altro panno e lascia asciugare completamente per almeno 3-4 ore.

6. Nel frattempo sterilizza i vasetti.
7. Riempi il fondo dei vasetti con dell'olio extravergine d'oliva, distribuisce i funghi intervallando con dei grani di pepe nero e olio.
8. Verifica che non ci siano bolle d'aria e assicurati che l'olio extravergine ricopra tutto, altrimenti versane dell'altro, senza mai superare il collo del vasetto.
9. Etichetta, riponi i porcini sott'olio in dispensa, possibilmente al fresco e al buio, lasciali lì per almeno un mese affinché si insaporiscano.
10. Se correttamente conservati, si mantengono per circa 6/8 mesi. Dopo l'apertura tieni in frigo facendo attenzione che l'olio ricopra tutti i funghi e mangiali nel giro di una settimana.
11. Ricorda: prima di consumarle verifica che il tappo non sia bombato, che non ci siano muffe, bolle d'aria e/o cattivi odori, in questo caso massima cautela e va buttato via tutto!

