FUNGHI SOTT'OLIO

1^ regola : utilizzare solo funghi giovani e sani

2^ regola : riempire vasetti piccoli

3^ regola : conservare i funghi al buio e al fresco

4^ regola : consumare i funghi dopo 15 giorni

5^ regola :dopo l'apertura conservare il vasetto in frigorifero

6^ regola : non esagerare nei consumi

I funghi vanno puliti molto bene, eliminando parte del gambo, togliendo tutte le possibili tracce di terra od altri residui; gli utensili e i vasetti di vetro che si usano devono essere puliti e con tappo a perfetta chiusura ermetica; il liquido di cottura è composto da 1 lt. di vino bianco e mezzo litro di aceto (si può variare la quantità rispettando le percentuali), al liquido si aggiungono le spezie a piacere: sale grosso, pepe nero in chicchi, foglie di alloro, aglio, peperoncino.

Quando il liquido inizia a bollire si aggiungono i funghi, che devono essere delle stesse dimensioni, si rialza il bollore e si lasciano cuocere per 5-8 minuti (funghi piccoli e teneri) per 10-15 minuti (funghi più duri e grandi), poi si scolano, si raffreddano rapidamente e si lasciano

asciugare su carta assorbente che deve essere sostituita spesso.

Il liquido di cottura caldo serve per acidificare i contenitori, i coperchi e le spezie che si vuole aggiungere nei vasetti.

Si riempie il vasetto con olio extra vergine di oliva fino a metà, si aggiungono le spezie e i funghi fino a riempimento, muovendoli con un cucchiaio per evitare la formazione di bolle di aria. I funghi devono essere ben coperti (si può usare un distanziatore) ed il vasetto non dovrà essere eccessivamente pieno, si sigilla bene con il coperchio, si conserva al buio in luogo fresco e si consuma dopo circa 15 giorni.

Dopo l'apertura il vasetto deve essere conservato in frigorifero.

ATTENZIONE: Gettare il contenuto dei vasetti se:

1. il tappo del vasetto risulta bombato
2. se i funghi presentano patine bianche o colonie batteriche formate di palline bianche
3. se l'olio risulta irrancidito o si presenta intorbidito
4. se all'apertura si sprigionano odori nauseanti anche leggeri
5. se il sapore dei funghi non convince