FUNGHI SOTT’ACETO

Applicare le medesime attenzioni usate per i funghi sott’olio (vedere ricetta) per quanto riguarda le dimensioni, la pulitura e la cottura dei funghi, i vasetti, la conservazione e il consumo.

Mettere in una pentola acqua salata, aceto di vino bianco (50%) e spezie a piacere, non appena il liquido bolle, versare i funghi e far cuocere, scolarli, asciugarli e metterli in vasetti di vetro riempiti per metà di aceto insieme alle spezie (consigliati i chiodi di garofano), infine coprire con aceto di vino bianco. Aggiungere sopra l'aceto uno strato sottile di olio extra vergine di oliva e sigillare.