

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RICETTE: Funghi porcini sotto aceto

INGREDIENTI / QUANTITÀ

1 kg di funghi porcini piccoli e sodi, 1 litro di aceto di vino bianco, succo di 1 limone, 4-6 foglie di alloro, 4-6 grani di pepe bianco, sale.

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Pulite i funghi eliminando tutto il terriccio, immergeteli in acqua acidulata con il succo di limone e lavateli accuratamente. Portate a ebollizione dell'acqua salata, tuffatevi i funghi, lasciateli bollire 2 minuti (devono rimanere molto al dente), scolateli e lasciateli asciugare perfettamente sopra un canovaccio, tamponandoli delicatamente. Sistemateli in dei vasetti alternandoli con il pepe, i chiodi di garofano, l'alloro, e coprite con aceto bollito e intiepidito. Chiudete i vasetti ermeticamente.