

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 sott'olio

INGREDIENTI / QUANTITÀ

1 kg di funghi porcini piccoli e sodi, 1 litro di aceto di vino bianco, 1/2 litro di vino bianco secco, succo di 1 limone, 2-4 foglie di alloro, 2-4 grani di pepe, olio extra vergine di oliva, sale.

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Pulite i funghi eliminando tutto il terriccio; immergeteli in acqua acidulata con succo di limone e lavateli accuratamente. Portate ad ebollizione l'aceto e il vino con il sale, immergetevi i funghi, lasciateli bollire 2 minuti circa (devono rimanere molto al dente). Scolateli, lasciateli asciugare sopra un canovaccio, tamponandoli delicatamente. Sistemateli nei vasetti alternando con foglie di alloro spezzettate e grani di pepe, copriteli completamente d'olio, chiudete i vasetti ermeticamente. Controllate spesso il livello dell'olio e aggiungetene altro, qualora fosse necessari in modo che i funghi ne siano sempre coperti.