

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 prataioli sott'olio

INGREDIENTI / QUANTITÀ

1 kg di funghi prataioli piccoli e sodi, foglie di alloro, 4-5 grani di pepe bianco, succo di 2 limoni, olio extra vergine di oliva, sale.

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Pulite i funghi eliminando tutto il terriccio, immergeteli in acqua acidulata con il succo di un limone, lavateli accuratamente. Portate ad ebollizione dell'acqua con il succo dell'altro limone, il pepe, 2-3 foglie d'alloro spezzettate, il sale; immergete i funghi e lasciateli cuocere finché, pungendoli con uno spiedino, li sentirete morbidi ma ancora al dente (dopo circa 15-20 minuti). Scolateli, asciugateli perfettamente sopra un canovaccio, tamponandoli leggermente, sistemati nei vasetti con altre foglie di alloro, copriteli d'olio, chiudete i vasetti ermeticamente. Controllate spesso il livello dell'olio e aggiungetene altro, qualora fosse necessario, in modo che i funghi ne siano sempre coperti. Momento di utilizzazione: dopo 3 settimane. Tempo di conservazione: da 4 a 6 mesi.