

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: Chiodini sott'aceto

INGREDIENTI / QUANTITÀ

1 kg di funghi chiodini (possibilmente 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, chiodi di garofano.

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, immergete i funghi, lasciateli bollire 3-4 minuti (devono rimanere molto al dente), scolateli e lasciateli asciugare perfettamente sopra un canovaccio. Sistemateli in dei vasetti alternandoli con grani di pepe, chiodi di garofano, alloro, e coprite con aceto bollito e intiepidito. Chiudete i vasetti ermeticamente.