

Una ricetta suggerita dalle nonne e che molto spesso prepariamo in casa è quella dei **funghi sott'olio**; questa preparazione è ottima da gustare come **antipasto** sui crostini di pane, o anche da aggiungere ad una pizza creata con le vostre mani; i funghi che meglio si prestano per questa ricetta sono quelli sodi e piccoli, come gli champignon, che sono facilmente reperibili; inoltre, vi raccomando di conservare l'olio in cui avrete immerso i funghi non appena saranno terminati, perché potrete riutilizzarlo in quanto acquisterà un sapore (preso dai funghi) non indifferente.



Ingredienti:

1 Kg Di Funghi Champignon
Olio Extravergine di Oliva q.b.
1/2 Cucchiaino di Sale
Prezzemolo q.b.
1 Spicchio di Aglio
Peperoncino q.b.
500 ml Di Aceto Di Vino Bianco

Preparazione:

Acquistate i funghi champignon.



Pulite i funghi senza lavarli, assicurandovi di eliminare tutta la terra.



Lavate i funghi con l'acqua fredda per togliere gli ultimi residui di terra.



Tagliate gli champignon a pezzi non troppo piccoli.



Versate l'aceto in una pentola di metallo smaltato e ponetela sul fuoco.



FUNGHI SOTT'OLIO

Mettete i funghi nella pentola, portateli ad ebollizione e lasciateli sbollentare per 3 minuti in modo che restino coperti dall'aceto.



Conservate i funghi nei vasetti di vetro per circa un anno al riparo dalla luce.



*Dopo la bollitura ponete i funghi su un **canovaccio** asciutto e lasciateli asciugare per un'oretta.*



*Procuratevi un paio di **contenitori di vetro** (meglio se a chiusura ermetica) ed inserite all'interno il **peperoncino** (nella quantità che preferite), il **prezzemolo** e l'**aglio** tagliato a spicchietti.*



*Inserite i funghi nei contenitori di vetro che poi riempirete con l'**olio extravergine di oliva** quasi fino all'orlo; scuotete i vasetti prima di chiuderli, assicurandovi che l'olio copra bene tutti i funghi.*

