

398. FUNGHI SECCHI

Ogni anno in settembre, quando costano poco, io fo la mia provvista di funghi porcini e li secco in casa. Per questa operazione aspettate una vela di tempo buono perché, essendo indispensabile il calore del sole, vi potrebbero andare a male. Preferite funghi giovani, duri, di mezzana grandezza ed anche grossi, ma non molliconi. Raschiatene il gambo, nettateli bene dalla terra senza lavarli e tagliateli a pezzi molto grossi perché, seccando, diminuiscono un visibillio. Se nell'aprirli troverete dei bacolini nel gambo, tagliate via soltanto quella parte che essi avevano cominciato a guastare. Teneteli esposti continuamente al sole per due o tre giorni, poi infilateli e teneteli all'aria ventilata ed anche nuovamente al sole finché non saranno secchi del tutto. Allora riponeteli e teneteli ben chiusi in un cartoccio o in un sacchetto di carta; ma a lunghi intervalli non mancate di visitarli, perché i funghi hanno il vizio di rinvenire; se ciò accadesse, bisogna di nuovo esporli per qualche ora alla ventilazione. Senza questo custodimento c'è il caso che li troviate tutti bacati. Per servirsene vanno rammolliti nell'acqua calda; ma teneteceli il meno possibile, onde non perdano l'odore.