

FUNGHI SOTT'OLIO 2

Ingredienti:

- funghi,
- aceto bianco,
- sale,
- olio, prezzemolo,
- aglio.

Lessare per circa 1/2 ora i funghi sbucciati, lavati e tagliati a fettine, in aceto bianco diluito con acqua e leggermente salato.

Scolarli e farli asciugare per mezza giornata su un telo.

Condirli poi con olio, prezzemolo ed aglio tritati e conservarli in barattoli di vetro, coprendoli d'olio.