

FUNGHI SOTT'OLIO 3

Ingredienti:

- funghi,
- 2/3 di acqua,
- 1/3 di aceto bianco,
- aglio,
- alloro,
- garofano,
- pepe,
- ginepro,
- sale,
- olio.

Fate bollire 2/3 di acqua, 1/3 di aceto bianco, aglio, alloro, garofano, pepe, ginepro e sale.

Aggiungete i funghi interi e, dalla ripresa del bollore, cuocete per 18 minuti.

Schiumate di tanto in tanto, scolateli, fateli asciugare bene su un telo quindi invasateli coprendoli d'olio.

Conservateli al buio.