

SALSA AI DUE FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di funghi porcini
- 500 g di funghi orecchiette
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 2 scalogni
- 50 cl di aceto di vino bianco
- 3 foglie di alloro
- sale
- pepe bianco in grani

Pulite bene i porcini e le orecchiette aiutandovi con uno spazzolino o con un panno umido, quindi fateli scottare in una pentola con acqua bollente salata per 5 minuti e scolateli.

Versate in una ciotola l'olio d'oliva e l'aceto di vino bianco e sbatteteli energicamente con un forchetta in modo da ottenere un'emulsione.

Ponetela in un tegame, aggiungete 1/4 di litro d'acqua, il sale necessario, qualche grano di pepe bianco, le foglie d'alloro e gli scalogni tritati.

Mettete il tegame sul fuoco e portate ad ebollizione.

Fate cuocere a calore medio per circa 10 minuti, poi unite i funghi tagliati a pezzetti e proseguite la cottura per altri 15 minuti.

Infine passate la preparazione al trita legumi e, se non la usate in giornata, distribuitela in piccoli vasi di vetro.

Chiudeteli ermeticamente e fateli sterilizzare per 30 minuti.

Lasciateli raffreddare completamente, poi riponeteli in un luogo asciutto, fresco e buio, dove la salsa si conserverà fino a quattro mesi.

Potete gustare questa delicata salsa sia a temperatura ambiente che dopo averla scaldata a bagnomaria.

Utilizzatela per farcire canapè e tartine e per insaporire scaloppine di vitello e piccatine di maiale.