



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Steccherino bruno in insalata

INGREDIENTI:

700 g di steccherino bruno (*Sarcodon imbricatus*) tagliato a liste un poco spesse.

Prezzemolo.

Erba cipollina.

Santoreggia giovane e fresca (con le foglie non coriacee).

Un cucchiaino di bicarbonato.

2 bicchieri di aceto bianco.

3 spicchi d'aglio.

Olio extravergine d'oliva.

Il succo di due limoni.

Sale.

PREPARAZIONE

Bollite in acqua, bicarbonato e sale , con l'aggiunta di un bicchiere di aceto bianco, i funghi per circa 20 minuti. Scolateli bene e ribolliteli in acqua, aggiungendo l' altro bicchiere di aceto e sale, ancora per 20 minuti. Avrete così tolto in parte il sapore troppo forte di questo tipo di fungo. Una volta raffreddati, conditeli con l'olio, il limone, l'aglio e le erbe tritati. Se volete conservare i funghi per un'occasione migliore, dopo la prima cottura scolateli bene e congelateli in una vaschetta. Al momento dell'utilizzo effettuate la seconda bollitura pro-lungandola del tempo necessario per lo scongelamento dei funghi.