



## Pulire i funghi (porcini)



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

0K

NOTE

### INGREDIENTI

Funghi porcini freschi

Coltellino

### Preparazione

- Ogni fungo va pulito individualmente, non va messo sotto acqua corrente e nemmeno immerso in acqua, perché si impregnerebbe e perderebbe il suo sapore.
- Prima di tutto si taglia via lo strato sottile che era a contatto diretto con la terra; il gambo va poi strofinato con un telo pulito umido, senza insistere troppo.
- Il cappello si pulisce nello stesso modo, con attenzione particolare alla parte inferiore, spugnosa e delicata, se fosse eccessivamente sciupata eliminatela.
- Si ruota poi il gambo staccandolo dal cappello e si tagliano della misura che serve per la ricetta.

Carla Marchetti