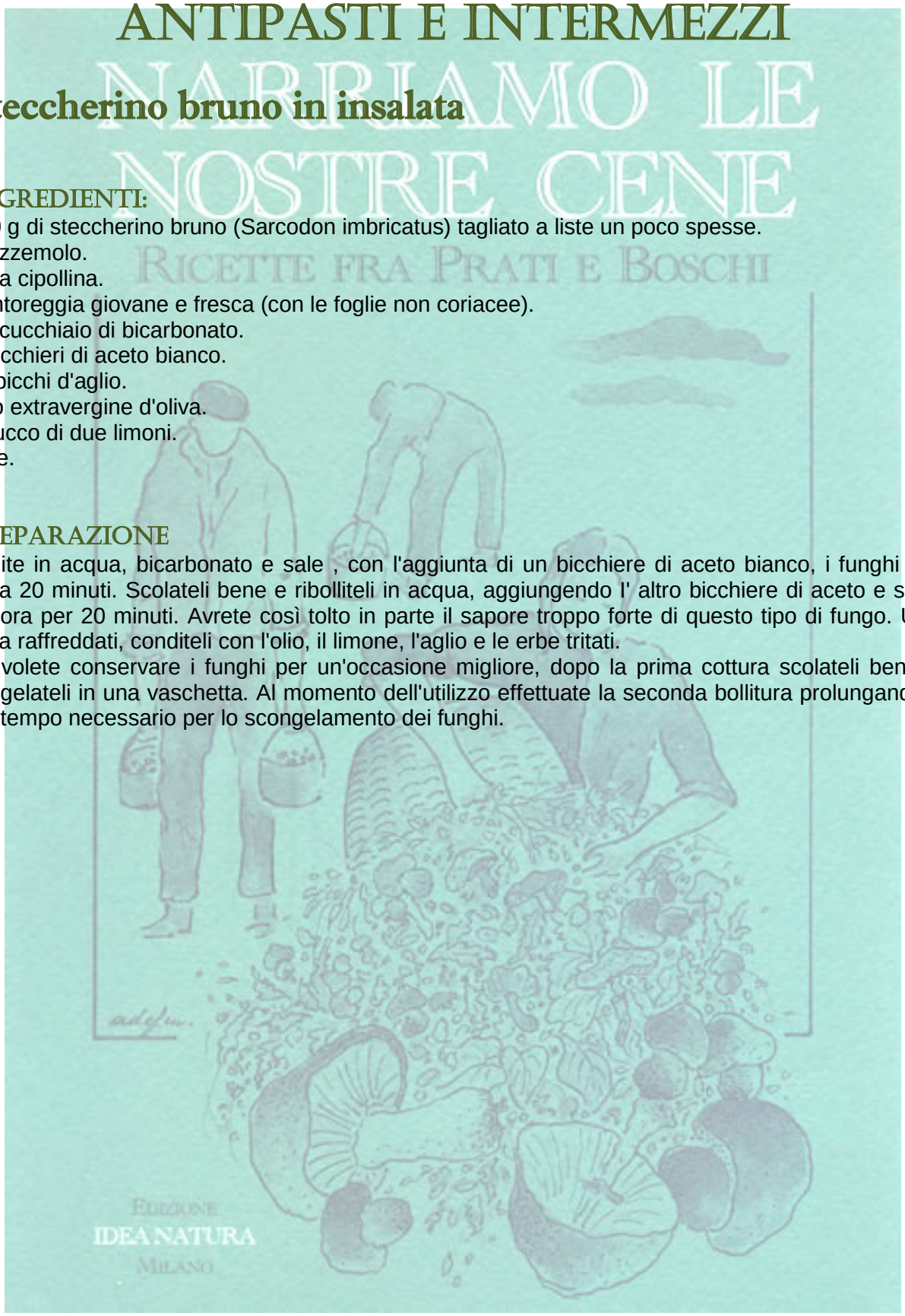
ANTIPASTI E INTERMEZZI

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 cucchiaio 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 prolungandola del tempo necessario per lo scongelamento dei funghi.