

Funghi Marinati (Rin.)

Si spengono i funghi a dadini e si fanno scottare 3 minuti nell'acqua bollente.

Finiti di scottare si sciolano e si mettono a rosolare in una padella con olio, sale, pepe, ed un bel trito di aglio e salvia.

Quando saranno ben rosolati si lasciano freddare - A parte si prepara la marinata con salvia, rosmarino, peperoncino, aglio e aceto, si fa bollire bene e poi si lascia freddare il tutto.

Quindi si sistemano i funghi nei vasi e quando la marinata è fredda si mette sui funghi fino a riempire i vasi -