

Come pulire i funghi?

I funghi porcini sono una vera prelibatezza. Vediamo insieme come pulirli, per far sì che diano il meglio di sé in cottura.

Regola fondamentale, non bisogna immergerli in acqua, assorbirebbero come delle spugne e si rovinerebbero.

Anzitutto ecco i nostri bei porcini freschi.



Con uno spilucchino eliminiamo la parte finale del gambo in uno strato sottile per eliminare sia i residui di terra, sia la parte che stava direttamente a contatto con il suolo.



Roteando la cappella del fungo stacciamola senza romperla, e con lo stesso coltellino, eliminiamo la parte spugnosa e gli eventuali residui di terra nell'incavo centrale.



Inumidiamo leggermente un panno e passiamolo delicatamente su tutta la superficie del fungo per pulirlo dagli altri residui.



Facciamo la stessa operazione sulla parte superiore, con ancora più attenzione perché è più delicata ancora.

I nostri funghi sono pronti ora per essere cucinati a nostro piacimento.

N.B: se non siete dei cercatori di funghi e/ o non volete faticare, vi consiglio i funghi porcini secchi della nostra selezione extra