

Ingredienti (per 2 litri):

2 kg. di chiodini
mezzo litro di bianco secco
pepe, bacche di ginepro
1 bicchiere di aceto
alloro, chiodi di garofano, aglio q.b.
un litro d'olio d'oliva extravergine

Preparazione:

raccogliere i chiodini quando hanno ancora il cappello chiuso e assomigliano appunto a dei chiodi. Lavarli bene per togliere tutta la terra. e metterli a bagno in acqua lievemente acidulata. Dopo un'oretta ripetere la lavatura sino a che l'acqua risulti veramente limpida.

Mettere nel fuoco una capace pentola con mezza bottiglia di vino bianco secco, due bicchieri di aceto, alcuni grani di pepe intero, alcune bacche di ginepro, alcune foglie di alloro, due o tre chiodi di garofano, un pezzetto di cannella, sale.

Quando il tutto è ad ebollizione, versare i chiodini (due o tre chili) e lasciare bollire per dieci minuti circa. Mettere i funghi in un colapasta, coprire con un piatto pressando con un peso (pestacarne o pietra). Dopo alcune ore, quando ormai non cola più il sugo di cottura, distenderli su un canovaccio bianco ben pulito, allargarli e farli ancora asciugare. Prendere dei vasi di vetro con buona chiusura e stivarli, aggiungendo ancora gli stessi gusti usati precedentemente, ma a crudo. Mettere uno spicchio d'aglio (o più secondo il gusto). Coprire di ottimo olio extravergine di oliva. Dopo un paio di giorni procedere ad una nuova colmatura, a causa del calo di livello dell'olio avvenuto per assorbimento da parte dei funghi. Chiudere ermeticamente avendo cura che i funghi siano interamente ricoperti di olio (volendo si può utilizzare l'apposito dischetto distanziatore di plastica).

Conservare in luogo fresco e asciutto. Volendo potete mettere una piccolissima scorza di limone.