

Alla mostra micologica i **chiodinari** passano in rassegna tutti i funghi esposti compresi porcini, galletti e altre bontà e davanti ai chiodini esclamano:

Quèsti !!!... sono i più buoni!!!!

In effetti sono molto buoni purché vengano preparati in modo adeguato. Innanzitutto vanno privati dei gambi se hanno già assunto la colorazione scura che denuncia una eccessiva fibrosità che può risultare indigesta. **Poi devono essere prebolliti per almeno 10 minuti,** spannando la schiuma e alla fine, una volta

rovesciati nello scolapasta, bisogna risciacquarli con abbondante acqua fredda. Questa prassi asporterà ogni residuo di tossine e impedirà l'annerimento dei funghi rendendoli più presentabili nel piatto. Così precotti, possono essere conservati in freezer o sott'olio secondo buona norma di preparazione.



BUON APPETITO!!!