

Come pulire i funghi porcini

Prima di cucinare i funghi porcini appena comprati devi lavarli con cura per eliminare ogni residuo di terra: ecco come fare

Da **Vittoria Monaco** - 26 Ottobre 2022

La varietà di funghi più apprezzata e consumata in Italia è senza dubbio quella dei **funghi porcini**, che con il loro gusto e odore inconfondibile si possono utilizzare davvero per moltissime ricette. Si possono consumare crudi, cotti, secchi e perfino sott'olio, ma la prima cosa che bisogna saper fare è pulirli!

I funghi porcini, dopo essere stati raccolti, non vengono di norma sottoposti ad alcun tipo di trattamento. Proprio per questo motivo è indispensabile **pulirli con cura a casa prima di cucinarli**. Vediamo allora come fare in poche e semplici mosse!



Leggi anche: [3 diverse ricette per preparare la pastella per fiori di zucca](#)

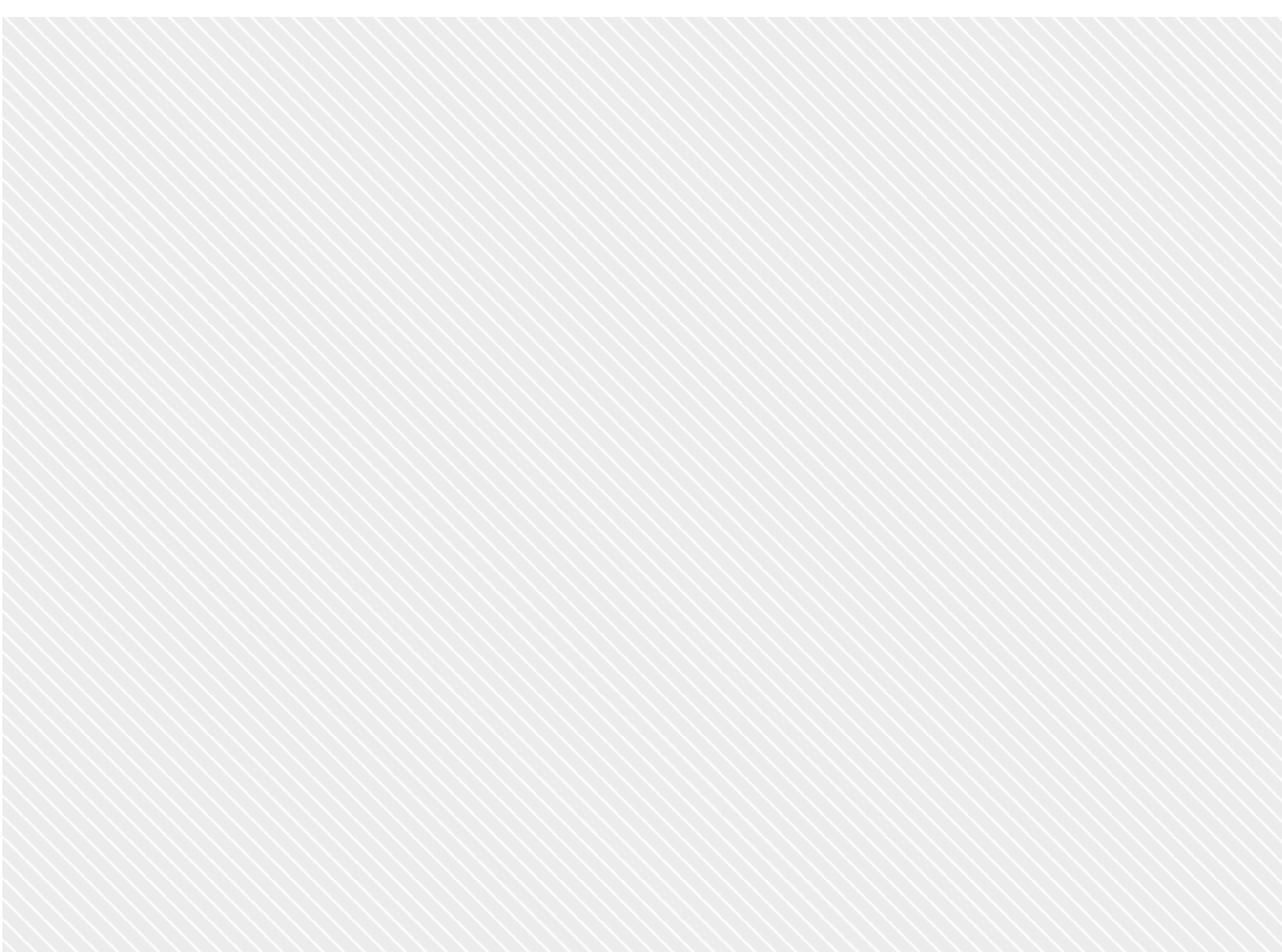
Come si puliscono i funghi porcini?

La prima cosa di cui avrete bisogno per pulire i funghi porcini è un coltellino dalla **lama affilata e liscia**, che vi servirà per raschiare via ogni **residuo di terra** presente sul gambo. Se invece il fungo è abbastanza pulito potete semplicemente passare un pennello sulla sua superficie così da rimuovere eventuali pezzetti di terriccio.



Leggi anche: [Come eliminare le righe del viso con due prodotti: crema e fondi di caffè](#)

A questo punto, effettuate un **movimento rotatorio** con estrema delicatezza per separare la cappella del fungo dal gambo, facendo attenzione a non rompere nessuno dei due. Passateli quindi rapidamente **sotto un getto d'acqua** per eliminare ulteriori residui di sporco, asciugandoli con cura. Bisogna infatti ricordare che i funghi andrebbero lavati il meno possibile per evitare che si impregnino di acqua.



Dopo questi passaggi potete passare al **momento del taglio**, da effettuare nel modo che più preferite e in base al tipo di piatto che volete cucinare. In generale, il gambo e la cappella andrebbero tagliati a fettine separatamente, ma se il fungo è piuttosto piccolo potete tagliarlo per intero.

Leggi anche: [Ricetta per delle castagne gustose e fragranti: sarà necessario un solo ingrediente](#)

Articoli correlati

Uova rotte dopo l'acquisto: come comportarsi	Pane rafferma croccante come appena sfornato
Il TRUCCO per conservare il limone fino a 3 mesi, senza farlo marcire	Sai perché il pesto diventa marrone? Come evitarlo
A cosa serve l'olio di cocco e come si usa	Dado vegetale fatto in casa: la ricetta semplicissima

SEGUICI SU



Accetta

Personalizza