

BOLETS

	<u>Ingredients</u>
	bolets
	aigua
2 cullerades soperes / per cada litre d'aigua	sal

- Eliminar els bolets que no estiguin bé. No podem posar-hi bolets macats
- Netejar els bolets i esbaldir-los amb aigua freda per eliminar la terra
- Posar a bullir aigua i quan bulli hi afegim la sal (2 cullerades soperes / per cada litre d'aigua)
- Escaldar els bolets en l'aigua bullint durant 5 minuts
- Escórrer-los. Reservar els bolets i l'AIGUA SALADA per separat
- Esperar a que els bolets i l'aigua siguin freds
- Omplir els pots amb els bolets
- Cobrir els bolets amb l'aigua salada de la cocció, deixant un dit per arribar a dalt de tot
- Tapar els pots i posar-los dins d'una olla gran amb aigua freda que sobrepassi els pots en 3 dits i portar-los a ebullició durant 25 minuts
- Deixar-los refredar dins de l'olla fins que l'aigua baixi fins a temperatura ambient