

Tutti i metodi per essiccare i funghi e mantenerne il sapore

Autore: Claudia Scorza

Data: 02 Novembre 2017



Non ci sono dubbi: **essiccare in funghi** è il modo migliore per **conservare i funghi a lungo**. Ma **quali funghi si possono essiccare?** E come fare per mantenere intatto il loro sapore?

[prodotti_amazon]

[amazon] [Essiccatore Biosec Domus B5](#) [/amazon]

[amazon] [Forno a microonde Samsung MC28H5015CS](#) [/amazon]

[amazon] [Essiccatore professionale Beper](#) [/amazon]

[/prodotti_amazon]

Molti si chiedono **come essiccare i funghi chiodini** o **come essiccare i funghi galletti**, o ancora come fare con i tanto apprezzati [funghi porcini](#) secchi, ma in realtà esistono diversi metodi da sperimentare, tutti molto validi e facili da eseguire.

Prima di pensare a qualsiasi tipo di **essiccazione dei funghi**, però, è fondamentale pensare alla loro pulizia, iniziando dall'asportazione a mano o con l'aiuto di un coltello della terra secca che si trova sui cappelli e sui gambi. Inoltre è necessario [spazzolare i funghi](#) con un panno asciutto e poi umido e, infine, asciugarli con della carta assorbente da cucina.

Solo ora potete passare al processo di **essiccazione casalinga dei funghi**. Tra i metodi più apprezzati e diffusi troviamo l'**essiccazione naturale dei funghi**, facile da realizzare e ottima per mantenere inalterato il sapore del raccolto. Ad esempio, **come seccare i porcini al sole**? Di solito i funghi vanno tagliati a fettine sottili e riposti ben distanziati l'uno dall'altro su un tavolo in legno e poi messi alla luce del sole a seccare, scegliendo un luogo privo di umidità e ben areato.

È anche possibile **essiccare i funghi con il microonde**, tecnica molto veloce e per questo molto utilizzata. Questo tipo di forno, infatti, agisce direttamente sull'acqua contenuta [nei funghi](#) garantendo un'essiccazione di alto livello. Per realizzarla è sufficiente **pulire i funghi** e tagliarli a fette spesse almeno mezzo centimetro per evitare che si brucino, sistemare poi i funghi su una placca ricoperta da carta da forno e accendere il microonde cuocendo alla massima potenza. Bastano 2 minuti per lato per essicarli completamente.

Anche **essiccare i funghi con l'essiccatore** è un ottimo metodo che dà grandi risultati. In commercio ce ne sono di diversi tipi, ma il funzionamento è più o meno lo stesso per tutti gli apparecchi. Si inizia, come sempre, dalla pulizia dei funghi e si prosegue con il taglio a fette dello spessore di circa mezzo centimetro. Poi si adagiano le fette nei cestelli e si aziona l'essiccatore selezionando la temperatura di circa 40°C o come indicato nelle istruzioni. Il **tempo di essiccazione dei funghi** varia dalle 8 alle 11 ore circa.

Una volta secchi, **come conservare i funghi essiccati**? Il metodo migliore è quello di **congelare i funghi essiccati** [nel freezer](#) poiché il congelamento permette al prodotto di rimanere sempre come appena essiccato con il gusto e il profumo inalterato. Essendo privi di acqua, sarà anche facile prendere solo i pezzi che vi occorrono per la ricetta da preparare, rimanendo sfogliati e ben separati tra loro anche se conservati in un'unica vaschetta. Cosa aspettate? Mettetevi alla prova e sperimentate questi **metodi di essiccazione dei funghi**!

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/tutti-i-metodi-per-essiccare-i-funghi-e-mantenerne-il-sapore/>

Generato il 30/04/2025