



IL CHIODINO

Armillaria Mellea

contiene

TOSSINE

Il fungo contiene tossine proteiche, in grado di causare gravi casi di avvelenamento e intossicazione. Queste sostanze vengono eliminate solo dopo aver cotto a fondo il fungo. La parte commestibile dell'armillaria mellea è il cappello. La cottura deve quindi avvenire per almeno quindici minuti. L'acqua di cottura, che tende a diventare nera, va sempre buttata.

PRIMA DI CUCINARE I CHIODINI SI DEVE SEMPRE

1. Eliminare parte del gambo e i funghi troppo maturi
2. Sbollentare in acqua per 15 minuti senza coperchio
3. Scolare ed eliminare l'acqua che contiene tossine
4. Cucinare i chiodini in quantità modeste

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Brescia