

# Guía dels Bolets Catalans

## Com Congelar Bolets Per Tenir Tot l'Any

27/10/2020 16:58:00



***Els Bolets, es poden congelar sempre que s'hagin cuït a l'aigua o en un guisat.***

Per congelar bolets s'han de cuinar abans o coure-les amb aigua durant 10 o 20 minuts per després procedir a la seva congelació per a tot l'any.

# Guía dels Bolets Catalans



Per preparar bolets després de haber-les congelat, només cal descongelar-los i coure'ls una estona, i afegir els bolets algun guisat i cuinar-les per menjar tal qual.

***Tots els bolets poden ser congelats amb aquest procediment el qual és recomanat si agafes bastants per tot l'any.***