

Aceto agli aromi e peperoncino

Le ricette di salse su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

100 cl aceto di vino
6 peperoncini
1 spicchio aglio
1 pizzico sale
1 rametto rosmarino

Preparazione

Si usa per cucinare e condire insalate e carni rosse. Si prepara mettendo in 100 cl d'aceto 6 peperoncini, 1 spicchio d'aglio pulito e schiacciato, un pizzico di sale e un rametto di rosmarino. Lasciate il tutto a macerare dieci giorni in un luogo asciutto dopodichè filtratelo con il colino, o meglio, con una pezzuola.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>