

Aceto all'aglio

Le ricette di salse su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

100 cl aceto di vino

6 spicchi aglio

Preparazione

Si usa per cucinare e condire verdure crude e cotte e pesce. Si prepara mettendo in 100 cl d'aceto 6 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati, agitando la bottiglia per far miscelare bene il succo d'aglio. L'aceto è buono già il giorno dopo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>