

Aceto aromatico per insalate delicate

Le ricette di salse su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

50 cl aceto di vino
petali di rosa

Preparazione

Nella bottiglia contenente l'aceto inserire i petali di rosa puliti e asciutti. Lasciarli macerare da 5 a 15 giorni secondo l'intensità di gusto desiderata, quindi filtrare l'aceto.

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

<http://www.ricetteitalia.org>