

# Aceto aromatico per insalate

Le ricette di salse su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

50 cl aceto di vino  
menta  
dragoncello  
capperi (o basilico)

## Preparazione

Nella bottiglia contenente l'aceto inserire gli aromi 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>