

Aceto aromatico per pesci

Le ricette di salse su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

50 cl aceto di vino

aglio

cerfoglio

Preparazione

Nella bottiglia contenente l'aceto inserire aglio e cerfoglio, ben 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>