

Aceto aromatico

Le ricette di salse su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

50 cl aceto di vino
aromi

Preparazione

Nella bottiglia contenente l'aceto inserire un rametto d'aromi puliti e asciutti. Lasciarli macerare 5-15 giorni secondo l'intensità di gusto desiderata, quindi filtrare l'aceto. Suggestimenti: insalate con la frutta: cannella, chiodi di garofano, scorza di limone, senape in grani; insalate: menta e dragoncello, oppure capperi o basilico; insalate molto delicate: petali di rosa; verdure cotte: aglio, alloro e pepe; pesci: aglio e cerfoglio; carni crude: lamponi; marinate: ginepro.

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

<http://www.ricetteitalia.org>