

Aceto profumato

Le ricette di salse su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

100 cl aceto di vino
Alcune foglie basilico
Alcune foglie insalata rucola
1 manciata origano
1 pizzico pepe
1 pizzico noce moscata
sale

Preparazione

Si usa per condire insalate, carne, pesce e frutti di mare. Si prepara mettendo in 100 cl d'aceto alcune foglie di basilico e di rucola spezzettate, una manciata di origano, un pizzico di pepe, un pizzico di noce moscata e sale quanto basta. Agitate bene la bottiglia e fate riposare al buio per quindici giorni ricordandovi di agitarlo ogni due giorni.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>