

Aceto rosso schiarito

Le ricette di salse su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 bottiglia vino rosso
10 cl latte caldo

Preparazione

Prendete un recipiente di terracotta ben lavato e asciugato e versatevi una bottiglia di vino rosso genuino, coprite con un telo piegato e lasciatelo all'incirca un mese affinché la trasformazione risulti completa. Una volta ottenuto l'aceto, per schiarirlo mettere il latte caldo nella bottiglia, agitarla e farla riposare 24 ore, quindi filtrare.

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

<http://www.ricetteitalia.org>