

Aceto siciliano

Le ricette di salse su RicettItalia.org

Per 4 persone:

100 cl aceto di vino rosso
capperi dissalati
basilico

Preparazione

Si usa per condire piatti di pesce. Si prepara facendo bollire 100 cl d'aceto di vino rosso e versandovi, durante il bollore, dei capperi dissalati e del basilico lavato, asciugato e sfilettato. Fate raffreddare e versate in una bottiglia. Lasciate riposare quindici giorni ricordandovi di agitare la bottiglia ogni 24 ore. A tempo scaduto filtrate il tutto e lasciate riposare altri cinque giorni senza toccarlo dopodichè è pronto per l'uso.

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

<http://www.ricetteitalia.org>