

Aceto

Le ricette di salse su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

100 cl vino

25 cl aceto di vino

1 panino (mollica) (facoltativo)

Preparazione

Usare un recipiente di terracotta non smaltata con vernici tossiche (capacità almeno 4 litri) o un bottalino di legno da 5 litri con rubinetto a spina. Versare un litro di vino (attenzione: per un buon risultato la gradazione del vino dev'essere intorno ai 10 gradi) e un quarto di buon aceto di vino. Chiudere il recipiente con un tappo di sughero, ma aprirlo ogni giorno per 30 minuti. Dopo due settimane si formerà la 'madre' dell'aceto della consistenza vischiosa e l'aceto sarà pronto per l'uso, aggiungendo mano a mano altro vino per mantenere il livello costante. Chi usa il bottalino la prima volta lo dovrà prima lavare con acqua, poi con aceto scuotendolo bene, poi lo lascerà asciugare completamente. Per facilitare la fermentazione, si possono aggiungere al vino pochi trucioli di legno di faggio o di abete, oppure la mollica di un panino (in quest'ultimo caso si dovrà poi filtrare l'aceto). Si consiglia inoltre di levare l'aceto una volta l'anno, per 'lavare' la madre e (se ci sono) i trucioli. Si lava bene il recipiente, lo si asciuga e infine si rimette dentro l'aceto passato attraverso un telo pulito, i trucioli e la 'madre' lavata nel vino.

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

<http://www.ricetteitalia.org>