

## ACETO AGLI AROMI E PEPERONCINO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di aceto di vino
- 6 peperoncini
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di sale
- 1 rametto di rosmarino

Si usa per cucinare e condire insalate e carni rosse.

Si prepara mettendo in 100 cl d'aceto 6 peperoncini, 1 spicchio d'aglio pulito e schiacciato, un pizzico di sale e un rametto di rosmarino.

Lasciate il tutto a macerare dieci giorni in un luogo asciutto dopodichè filtratelo con il colino, o meglio, con una pezzuola.