

ACETO ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di aceto di vino
- 6 spicchi di aglio

Si usa per cucinare e condire verdure crude e cotte e pesce.

Si prepara mettendo in 100 cl d'aceto 6 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati, agitando la bottiglia per far miscelare bene il succo d'aglio.

L'aceto è buono già il giorno dopo.