

ACETO AROMATICO

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di aceto di vino
- aromi

Nella bottiglia contenente l'aceto inserire un rametto d'aromi puliti e asciutti.

Lasciarli macerare 5-15 giorni secondo l'intensità di gusto desiderata, quindi filtrare l'aceto.

Suggerimenti: insalate con la frutta: cannella, chiodi di garofano, scorza di limone, senape in grani; insalate: menta e dragoncello, oppure capperi o basilico; insalate molto delicate: petali di rosa; verdure cotte: aglio, alloro e pepe; pesci: aglio e cerfoglio; carni crude: lamponi; marinate: ginepro.