

ACETO AROMATICO PER INSALATE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di aceto di vino
- menta
- dragoncello
- capperi (o basilico)

Nella bottiglia contenente l'aceto inserire gli aromi puliti e asciutti.

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