

ACETO PROFUMATO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di aceto di vino
- alcune foglie basilico
- alcune foglie rucola
- 1 manciata di origano
- 1 pizzico di pepe
- 1 pizzico di noce moscata
- sale

Si usa per condire insalate, carne, pesce e frutti di mare.

Si prepara mettendo in 100 cl d'aceto alcune foglie di basilico e di rucola spezzettate, una manciata di origano, un pizzico di pepe, un pizzico di noce moscata e sale quanto basta.

Agitate bene la bottiglia e fate riposare al buio per quindici giorni ricordandovi di agitarlo ogni due giorni.