

ACETO ROSSO SCHIARITO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 bottiglia di vino rosso
- 10 cl di latte caldo

Prendete un recipiente di terracotta ben lavato e asciugato e versatevi una bottiglia di vino rosso genuino, coprite con un telo piegato e lasciatelo all'incirca un mese affinché la trasformazione risulti completa.

Una volta ottenuto l'aceto, per schiarirlo mettere il latte caldo nella bottiglia, agitarla e farla riposare 24 ore, quindi filtrare.