

## ACETO SICILIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di aceto di vino rosso
- capperi dissalati
- basilico

Si usa per condire piatti di pesce.

Si prepara facendo bollire 100 cl d'aceto di vino rosso e versandovi, durante il bollore, dei capperi dissalati e del basilico lavato, asciugato e sfilettato.

Fate raffreddare e versate in una bottiglia.

Lasciate riposare quindici giorni ricordandovi di agitare la bottiglia ogni 24 ore.

A tempo scaduto filtrate il tutto e lasciate riposare altri cinque giorni senza toccarlo dopodichè è pronto per l'uso.