

ACETO ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- alcuni spicchi di aglio
- alcuni spicchi di scalogno
- 1 mazzetto di erbe miste (maggiorana, alloro, basilico, erba cipollina, salvia)
- sale
- pepe
- 100 cl di aceto di vino

Le dosi sono per 100 cl di aceto alle erbe.

Tritate l'aglio e lo scalogno.

Fate bollire lentamente l'aceto finché si ridurrà a metà.

Versatelo caldo in una ciotola dove avrete preparato tutti gli aromi.

Coprite il recipiente e lasciate macerare per 2 ore.

Filtrate, imbottigliate, tappate ermeticamente le bottiglie.

La perfetta riuscita dipende dalla freschezza e dalla varietà delle erbe.