

ACETO DI AGRUMI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 3 limoni
- 50 cl di aceto di vino

Pela i limoni e sminuzza le bucce.

Introduci il tutto in un grande recipiente (di preferenza una pirofila).

Aggiungi il succo e, per ultimo, aggrega l'aceto.

Portalo con fuoco lento all'ebollizione.

Lascialo quindi riposare durante 2 settimane.

In seguito passalo, attraverso un colino a maglie strette, in una bottiglia.

Aggiungi una strisciolina di buccia di limone e tappalo con un turacciolo di sughero.