

Aceto Agli Aromi

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 0 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4

Ingredienti:

- alcuni spicchi aglio
- alcuni spicchi scalogno
- 1 mazzetto erbe miste (maggiorana, alloro, basilico, erba cipollina)
- q.b. sale
- pepe
- 200 cl aceto di vino



Preparazione

Tritate l'aglio e lo scalogno.

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

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

Coprite il recipiente e lasciate macerare 2 ore.

Filtrate, imbottigliate, tappate ermeticamente le bottiglie.

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

Serve per condire verdure crude o cotte.