



Aceto agli aromi e peperoncino

[Del 01/01/2004 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per secondi piatti](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 100 cl di aceto di vino, 6 peperoncini, 1 spicchio di aglio, 1 pizzico di sale, 1 rametto di rosmarino

Si usa per cucinare e condire insalate e carni rosse. Si prepara mettendo in 100 cl d'aceto 6 peperoncini, 1 spicchio d'aglio pulito e schiacciato, un pizzico di sale e un rametto di rosmarino. Lasciate il tutto a macerare dieci giorni in un luogo asciutto dopodichè filtratelo con il colino, o meglio, con una pezzuola.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]