



## Aceto al dragoncello

[Del 02/12/2001 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per secondi piatti](#) ]

**Ingredienti: per 4 persone: 100 g di foglie di dragoncello, 100 cl di aceto di vino bianco**

Le dosi sono per 100 cl di aceto al dragoncello. Staccate le foglie di dragoncello dai gambi, lavatele e asciugatele, mettetele in una bottiglia e versatevi sopra l'aceto. Chiudete perfettamente la bottiglia e lasciate in infusione per 3 o 4 settimane, capovolgendo ogni tanto la bottiglia. Al termine di questo periodo filtrate l'aceto attraverso una garza, posta sopra l'imbuto, e travasatelo in un'altra bottiglia. Se non trovate una sufficiente quantità di foglie di dragoncello potrete mettere un lungo rametto in una bottiglia da 50 cl di aceto di vino bianco, lasciandovelo fino a che il dragoncello avrà perduto il suo bel colore verde brillante. A questo punto, togliete il rametto e chiudete bene la bottiglia con un tappo di sughero. L'aceto al dragoncello è ottimo per sciogliere la senape in polvere di tipo inglese, ottenendo una pasta giallo-chiara più o meno morbida a seconda della quantità di aceto usata.

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