



Aceto alle erbe

[Del 21/10/2003 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per secondi piatti](#)]

Ingredienti: per 4 persone: alcuni spicchi di aglio, alcuni spicchi di scalogno, 1 mazzetto di erbe miste (maggiorana, alloro, basilico, erba cipollina, salvia), 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.

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