



## Aceto aromatico

[Del 10/12/2005 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per secondi piatti](#) ]

**Ingredienti: per 4 persone: 50 cl di aceto di vino, aromi**

Nella bottiglia contenente l'aceto inserire un rametto d'aromi puliti e asciutti. Lasciarli macerare 5-15 giorni secondo l'intensità di gusto desiderata, quindi filtrare l'aceto. Suggestimenti: insalate con la frutta: cannella, chiodi di garofano, scorza di limone, senape in grani; insalate: menta e dragoncello, oppure capperi o basilico; insalate molto delicate: petali di rosa; verdure cotte: aglio, alloro e pepe; pesci: aglio e cerfoglio; carni crude: lamponi; marinate: ginepro.

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