



Aceto aromatico per insalate

[Del 16/12/2006 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 50 cl di aceto di vino, menta, dragoncello, capperi (o basilico)

Nella bottiglia contenente l'aceto inserire gli aromi puliti e asciutti. Lasciarli macerare da 5 a 15 giorni secondo l'intensità di gusto desiderata, quindi filtrare l'aceto.

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