

MARMELLATE E CONSERVE

Aglio marinato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



L'aglio marinato è una [deliziosa conserva](#) che aggiunge un tocco di sapore e aroma ai tuoi piatti preferiti. Facile da preparare, l'aglio marinato è un ingrediente versatile che puoi utilizzare in vari modi: su una [bruschetta](#), un'insalata o un [piatto di pesce](#), l'aglio marinato aggiunge una nota di gusto inconfondibile.

La **marinatura dell'aglio** nell'aceto e vino bianco, insieme al latte, attenua il tipico gusto pungente dell'aglio, rendendolo più **delicato e digeribile**.

Inoltre, l'aglio è noto per le sue **proprietà benefiche per la salute**, rendendo questa conserva non solo **gustosa** ma anche **sana**.

Prova la nostra ricetta dell'aglio marinato e scopri quanto è facile avere sempre a portata di mano un condimento saporito e versatile. *Conservato correttamente, l'aglio marinato si mantiene per mesi, permettendoti di gustarlo ogni volta che vuoi.*

INGREDIENTI PER FARE L'AGLIO

MARINATO

AGLIO teste - 3

VINO BIANCO SECCO 500 gr

ACETO DI VINO BIANCO 500 gr

LATTE INTERO 250 gr

PEPERONCINI 2

ALLORO 4 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

COME SI FA L'AGLIO MARINATO

- 1 Sbuccia gli spicchi d'aglio e raccoglili in una ciotolina.





2 In una pentola versa il vino bianco, l'aceto di vino bianco, il latte e un pizzico di sale.





- 3** Porta a bollore, mescolando di tanto in tanto. Aggiungi gli spicchi d'aglio e dopo che ha ripreso il bollore fai cuocere per 5 minuti. Scola gli spicchi, raccoglili in una ciotola e falli raffreddare completamente.





- 4 In un vasetto sterilizzato metti due foglie di alloro, un peperoncino tagliato. Aggiungi gli spicchi d'aglio, sulla superficie posiziona altre due foglie di alloro e un altro peperoncino tagliato.





- 5** Versa l'olio extravergine di oliva fino a coprire tutti gli ingredienti, chiudi il vasetto e riponi in frigo per almeno un paio di giorni prima di consumare.





COME SI CONSERVA L'AGLIO MARINATO

Conserva il vasetto di aglio marinato, ben chiuso in frigorifero, per massimo un mese.

SE TI È PIACIUTO L'AGLIO MARINATO, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE:

[Dado vegetale fatto in casa](#)

[Kefir di latte](#)

[Melanzane sott'olio](#)

[Carciofini sott'olio](#)

[Zucchine sott'olio](#)