

MARMELLATE E CONSERVE

Aglio sott'aceto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone



INGREDIENTI

ACETO DI VINO BIANCO ½ l

AGLIO fresco - 1 kg

SALE 2 cucchiaini da tavola

L'aglio sott'aceto è un preziosissimo alleato per chi ama questo ingrediente. Capita infatti di dover cucinare qualcosa e ci si rende conto che proprio quello manca! Per non farci mai più senza vi invitiamo a realizzare questa ricetta che vi permetterà di conservarlo a lungo e averlo sempre a disposizione. L'aglio oltre ad essere buonissimo poi, ha numerose proprietà decisamente ottime per la salute e quindi dovrebbero mangiarlo anche chi non ama il suo sapore. Provate questa versione e se invece lo apprezzate in maniera particolare, vi invitiamo a realizzare la [ricetta dei gamebroni](#) all'aglio!

PREPARAZIONE

1 Per fare l'aglio sott'aceto, mettere l'aceto e il sale in una pentola di materiale non corrosivo.

Portare ad ebollizione e bollite per 2-3 minuti, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

Separate gli spicchi d'aglio e togliete la pelle.

Immergete l'aglio in acqua calda per 1 minuto e scolarlo.

Mettetelo in un vaso sterilizzato e versatevi l'aceto, comprimete e sigillate.

NOTE

L'aglio sarà pronto dopo un mese.

CONSIGLIO

Potrei fare anche le cipolle così?

Certo, è comunque un buon metodo di conservazione.

Come mai non si può mangiare subito?

Perché si deve dar tempo di marinare.

Potrei aggiungere anche dei granelli di pepe?

Certo conferiscono maggior gusto certamente!