

MARMELLATE E CONSERVE

Aceto fatto in casa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 MESI DI RIPOSO



INGREDIENTI

chianti
vermentino
vin santo
aceto

PREPARAZIONE







2 Versate gli ingredienti in un bottiglione.



3 Coprite la bocca del bottiglione con del tulle e fermatelo con un elastico.



4 Mettetelo a riposare per 3 mesi in un luogo fresco e buio.

Di tanto in tanto aggiungete vino che vi avanza.

Dopo i 3 mesi troverete anche la madre che potrete poi riutilizzare per fare nuovo aceto.

