

MARMELLATE E CONSERVE

# Aglio sott'aceto

di: *Cookaround*

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

## CONSIGLIO