

MARMELLATE E CONSERVE

Aglio sottaceto

di: *Fedeginia*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **molto basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

ACETO DI VINO BIANCO 500 ml

AGLIO FRESCO 1 kg

SALE 2 cucchiaini da tavola

Non tutti conoscono l'**aglio sottaceto**, ma vi garantiamo che quando lo proverete vi piacerà tantissimo! Si tratta infatti di una ricetta poco conosciuta che però risulta molto gradita. L'aglio immerso nell'aceto per lungo tempo, perde parte del suo sapore pungente ed è quindi preferito da chi non lo ama particolarmente. Se utilizzerete l'aglio buono, quello che vi danno i contadini, di certo la resa sarà ancora migliore! Provatelo e fateci sapere com'è andata! Se questo ingrediente non vi spaventa, una volta realizzata questa ricetta, provate anche le [tagliatelle all'aglio](#): strabuone!

PREPARAZIONE

1 Per fare l'aglio sottaceto è necessario mettere l'aceto e il sale in una pentola di materiale non corrosivo. Portare ad ebollizione e bollite per 2-3 minuti, poi toglietelo dal fuoco e lasciate raffreddare.

Separate gli spicchi d'aglio e togliete la pelle. Immergete l'aglio in acqua calda per 1 minuto, quindi scolatelo.



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





3 Per tenere l'aglio sotto il livello dell'aceto potete usare le apposite retine.



4 L'aglio sarà pronto dopo un mese.

CONSIGLIO