



ACETO AL MIELE E FICHI SECCHI

Ingredienti

Per circa 1 lt. di aceto

1 lt. di aceto di vino bianco

250 gr di fichi secchi morbidi

75 gr di miele di acacia

3 rametti di timo

1 cucchiaino di pepe bianco in grani

Procedimento

Lavare il timo e farlo asciugare.

Tagliare i fichi a pezzetti e trasferirli in un vaso da 1,5 lt. a chiusura ermetica sterilizzato.

Unire i rametti di timo, il pepe e l'aceto. Aggiungere il miele, chiudere il vaso, scuoterlo e tenerlo in un luogo buio e fresco.

Lasciar riposare l'aceto per 4 giorni poi filtrare l'aceto attraverso un colino a maglie fitte; traversarlo in una bottiglia da 1 lt. sterilizzata e inserire un rametto di timo per decorare.

Questo aceto casalingo, dolce e profumato, è una inconsueta alternativa all'aceto balsamico: potete metterlo in tavola per condire insalate dal gusto deciso o un pinzimonio oppure utilizzatelo per insaporire una tagliata di manzo.