

Aglio marinato

La marinatura toglie il gusto forte dell'aglio crudo e lascia un gusto delicato che ricorda la nocciola. Perfetto per gli aperitivi.

12 teste d'aglio
mezzo litro di aceto di mele
mezzo litro di vino bianco secco
5 chiodi di garofano
2 foglie di alloro
1 cucchiaio di sale
1 cucchiaio di zucchero

Si pulisce l'aglio.

In una pentola si mettono tutti gli altri ingredienti.

Quando bolle si butta l'aglio nel liquido, si cuoce 1 minuto dal bollore e si mette nei vasi.

Si aspetta almeno un mese prima di aprirli.

