

AGRESTO

INGREDIENTI

Due bicchieri di aceto bianco
Dieci o dodici grappoli di uva bianca acerba

PREPARAZIONE

Spremere i grappoli d'uva e passarli al setaccio; aggiungere l'aceto e porre il liquido così ottenuto sul fuoco fino a portarlo ad ebollizione. Lasciar bollire per circa trenta minuti a fuoco lento, indi schiumare e passare il liquido attraverso una garza.

Versare il composto ottenuto in bottiglie o vasi che andranno chiusi ermeticamente; porre i contenitori a bollire a bagnomaria per dieci minuti e lasciare poi raffreddare.

La salsa si può consumare anche dopo un anno.