ACETO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 bottiglia di vino

Esiste più di un metodo per ottenere del buon aceto, quello più semplice e veloce è sicuramente quello col recipiente di terracotta.
Prendete un recipiente di terracotta ben lavato e asciugato e versatevi una bottiglia di vino genuino, coprite con un telo piegato e lasciatelo all'incirca un mese affinché la trasformazione risulti completa.
Questo sistema è abbastanza efficace ma per avere un aceto a regola d'arte sarebbe ideale utilizzare il tinello, quel contenitore fatto con doghe di legno che una volta si trovava in tutte le case di campagna.
Oggi lo si può vedere appeso alla parete di una cucina come abbellimento e sicuramente dà il suo tocco di rustico, ma sarebbe meglio saperlo anche utilizzare in occasioni come questa.
Il procedimento è lo stesso del recipiente di terracotta ma il fatto è che con il legno il risultato è diverso.
Bisogna comunque sempre ricordare che: il liquido non deve mai arrivare al bordo ma deve rimanere sempre sotto di tre dita; quando si toglie l'aceto per usarlo bisogna sempre ricordarsi di aggiungere dei fondi di vino nella stessa quantità; se il liquido comincia ad intorbidirsi bisogna filtrarlo; il tinello non deve essere mai lasciato scoperto perché la polvere potrebbe danneggiare il processo di acetilizzazione; se nel liquido si dovessero notare dei vermetti bisognerà farlo scaldare a 60-70 gradi per distruggerli.