



Categoria: Aceto di Vino - Bianco

Acidità: 6%

Bottiglia in Vetro : 1000 ml

Provenienza: Vini prodotti e vinificati  
in Italia



CAROTE  
IN AGRODOLCE

Preparazione:

Fate rosolare lo spicchio d'aglio in una padella con due cucchiai di olio e, quando diventa colorito, aggiungete le carote che avrete pulite e tagliate a rondelle.

Salate, insaporitele con un pizzico di cumino e uno poco di prezzemolo tritato e fatele cuocere per circa 10-15 minuti, fino a quando saranno tenere al tatto.

Esaltate il tutto con una spruzzata di ACETO DI VINO ROSSO BALSAMO

Spegnete il fornello e servitele subito.