

Aceto di mele fatto in casa

La ricetta per prepararlo

Da oggi potrete preparare l'aceto di mele a casa vostra! Seguite la nostra ricetta.



È risaputo quanto le **mele** siano ingredienti **versatili in cucina**: dai classici dolci come la [crostata](#) e lo [strudel](#), a piatti salati più originali, le mele possono essere preparate davvero in tanti modi diversi.

Le mele, però, oltre a essere buone e **ricche di principi nutritivi**, sono anche... eco-friendly! Infatti, dopo averle consumate, bucce e torsoli possono essere riciclati per ottenere un ottimo **aceto di mele fatto in casa**. In questo modo si può avere sempre a portata di mano nella propria dispensa dell'ottimo di aceto di mele di cui si riconoscono le eccellenti **virtù dimagranti** accanto ad altre [proprietà benefiche](#).

Per preparare in casa dell'aceto di mele, togliete solo i piccioli e centrifugate. Versate il succo in un contenitore di vetro capiente e scuro. Unite 100 ml di aceto di mele già pronto per ogni kg di scarti utilizzati, mescolate e coprite con una garza fissata con un elastico. Lasciate riposare per un mesetto in luogo buio e fresco, il composto fermenterà. Imbottigliate (se vi piace più trasparente, filtratelo) e servite!