

ARINGHE ALLA NORVEGESE CON INSALATA DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di aringhe sottaceto,
- 4 patate medie, lessate e sbucciate,
- 4 cucchiaini di salsa maionese,
- 1 cucchiaio di cipolla tritata fine,
- una puntina di aglio.

Sgocciolare i filetti di pesce e tagliarli a pezzetti.

Ridurre a dadini le patate lessate.

Unire i due ingredienti e condire con la salsa maionese e il trito di cipolla e aglio.