

CANAPÈ ALL'ARINGA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane di segale
- 30 g di burro
- 12 filetti di aringa affumicata
- 25 cl di latte
- 12 rondelle di cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 12 fette sottili di pomodoro

Ricoprire i filetti di aringa con il latte e far riposare per 30 minuti.

Coprire con acqua fredda le fettine di cipolla e far riposare per 30 minuti.

Quindi sgocciolare aringa e cipolla e asciugarle.

Imburrare le fette di pane, disporvi sopra alternandoli, filetti di aringa, fette di pomodoro e cipolla.

Guarnire con il prezzemolo.