

ARINGHE AL POMPELMO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di aringa affumicata
- 1 pompelmo
- 1/2 limone
- 1/2 cucchiaino di senape aromatica
- 1 pizzico di aneto fresco tritato
- 1 finocchio
- 4 cucchiari di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

In una terrina emulsionate quattro cucchiari d'olio con il succo di pompelmo e di limone filtrato al colino, mezzo cucchiaino di senape aromatica, insaporite con un pizzico di sale e uno di pepe.

Tagliate a fette sottilissime il finocchio e disponetele sul piatto da portata.

Su questo strato adagiate i filetti d'aringa, sopra versatevi la salsa al pompelmo, cospargete con un pizzico di aneto fresco tritato.

Lasciate insaporire in frigo un quarto d'ora prima di servire.