

## ARINGHE ALL'OPERA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di aringhe pulite
- 1 cucchiaino di sale
- 25 cl di panna da cucina
- 1 uovo
- farina di segale
- 2 cucchiai di margarina fusa

Pulite le aringhe e lasciatele scolare bene dall'acqua.

Mescolate la panna con l'uovo e versate il composto sopra le aringhe.

Lasciate riposare il tutto per 2 ore.

Fate dorare la margarina in una padella anti aderente.

Infarinate i pesci nella farina di segale e lasciatele andare per 4-5 min finché saranno dorate.

Servitele calde.