

ARINGHE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di aringhe affumicate (filetti dissalati per 8 ore nel latte)
- 1 cipolla piccola
- 80 g di burro
- 200 g di briciole di mollica di pane di segale
- pepe
- noce moscata

Tritate non troppo finemente una piccola cipolla e fatela rosolare adagio nel burro in un piccolo tegame di terracotta, posto su una retina rompifiamma.

Quando il trito sarà ben rosolato, unite i filetti di aringa fatti prima sgocciolare nel latte (nel quale li avrete lasciati per almeno 8 ore perché perdano l'eccesso di sale), poi asciugati e ritagliati a dadini.

Rimescolateli ed amalgamatevi le briciole di mollica di pane di segale grattugiato.

Condite con un po' di pepe macinato al momento ed un po' di noce moscata e passate il tutto in forno caldo (220 gradi) per circa 10 minuti, in modo da far leggermente gratinare il composto, poi servitelo direttamente in tavola.

Durante la gratinatura delle aringhe, è sempre bene ricoprire la superficie del tegame con un foglio di carta d'alluminio argentato, per evitare che nel forno si secchino troppo.