

ARINGHE IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di aringhe affumicate
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 1 cucchiaino di senape
- 300 g di rucola
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe macinato fresco

Preparate una vinaigrette emulsionando un pizzico di sale, uno di pepe macinato fresco, 3 cucchiaini di succo di limone, 5 d'olio, un cucchiaino di senape.

Versatela sui filetti di aringa tagliati a pezzettini e lasciate marinare un paio d'ore.

Quindi aggiungete la rucola.

Mescolate e servite.