

ARINGHE MARINATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 6 filetti di aringa affumicata
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- 10 grani di pepe

Per servire:

- pane nero
- burro

Preparate la marinata con 5 cucchiaini d'olio, due di aceto, la foglia d'alloro, 10 grani di pepe. Immergetevi i filetti di aringa affumicata e fasciateveli almeno un giorno. Sgocciolatevi e serviteli con pane nero leggermente imburrito.