

---

# FILETTI DI ARINGHE CON CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 aringhe affumicate
- 8 cipolle rosse
- 1 limone
- 100 cl di latte
- 2 bicchieri di aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Pulite le aringhe e ricavatene dei filetti che lascerete riposare nel latte bollente per almeno due ore.

Per lo stesso tempo lasciate marinare le cipolle tagliate a rondelle nell'aceto, poi sciacquatele in acqua, asciugatele e conditele con olio, sale e pepe.

Scolate e i filetti di aringa dal latte e asciugateli poggiandoli su della carta assorbente da cucina; poi disponeteli in un piatto di portata, conditeli con olio, succo di limone, sale, pepe e mescolateli assieme alle fettine di cipolla.