

# Antipasto di aringhe

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

100 g burro

2 aringhe affumicate tritate finemente

1 cetriolo grande sott'aceto tritato

1 pizzico pepe nero

Alcune fette pane di segale leggermente tostate

## Preparazione

Far ammorbidire 100 g di burro, lavorarlo fino a ridurlo in crema ed incorporarvi due aringhe affumicate tritate finemente. Amalgamare bene e unirvi un grande cetriolo sott'aceto tritato. Condire con un generoso pizzico di pepe nero e servire accompagnando con fette di pane di segale leggermente tostate.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>