

Aringa con cipolle

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 8 persone:

8 aringhe affumicate in filetti
100 cl latte
8 cipolle rosse
2 bicchieri aceto di vino
succo di limone
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Qualche ora prima del picnic, porre a spurgare i filetti di pesce nel latte bollente. Ridurre ad anelli le cipolle e lasciarle marinare nell'aceto. Sciacquarle in acqua,asciugarle bene e condirle con sale e olio. Gettare via il latte ed asciugare il pesce. Condirlo con pepe, olio e limone.Unire in un unico contenitore aringa e cipolle.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>