

Aringhe alla norvegese con insalata di patate

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 filetti di aringhe sott'aceto
4 patate medie lessate e sbucciate
4 cucchiaini maionese
1 cucchiaio cipolla tritata finemente
1 punta aglio

Preparazione

Sgocciolare i filetti di pesce e tagliarli a pezzetti. Ridurre a dadini le patate lessate. Unire i due ingredienti e condire con la salsa maionese e il trito di cipolla e aglio.

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

<http://www.ricetteitalia.org>