

Aringhe all'opera

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g aringhe pulite
1 cucchiaino sale
25 cl panna da cucina
1 uovo
farina di segale
2 cucchiai margarina fusa

Preparazione

Pulite le aringhe e lasciatele scolare bene dall'acqua. Mescolate la panna con l'uovo e versate il composto sopra le aringhe. Lasciate riposare il tutto per 2 ore. Fate dorare la margarina in una padella anti aderente. Infarinate i pesci nella farina di segale e lasciatele andare per 4-5 minuti finché saranno dorate. Servitele calde.

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

<http://www.ricetteitalia.org>