

# Aringhe gratinate

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 filetti aringhe affumicate (filetti dissalati per 8 ore nel latte)

1 cipolla piccola

80 g burro

200 g briciole di mollica di pane di segale

pepe

noce moscata

## Preparazione

Tritate non troppo finemente una piccola cipolla e fatela rosolare adagio nel burro in un piccolo tegame di terracotta, posto su una retina rompifiamma. Quando il trito sarà ben rosolato, unite i filetti di aringa fatti prima sgocciolare nel latte (nel quale li avrete lasciati per almeno 8 ore perché perdano l'eccesso di sale), poi asciugati e ritagliati a dadini. Rimescolateli ed amagamatevi le briciole di mollica di pane di segale grattugiato. Condite con un po' di pepe macinato al momento ed un po' di noce moscata e passate il tutto in forno caldo (220 gradi) per circa 10 minuti, in modo da far leggermente gratinare il composto, poi servitelo direttamente in tavola. Durante la gratinatura delle aringhe, è sempre bene ricoprire la superficie del tegame con un foglio di carta d'alluminio argentato, per evitare che nel forno si seccino troppo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>