

Aringhe in insalata

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 filetti di aringhe affumicate
5 cucchiaini olio d'oliva
3 cucchiaini succo di limone
1 cucchiaino senape
300 g insalata rucola
1 pizzico sale
1 pizzico pepe macinato fresco

Preparazione

Preparate una vinaigrette emulsionando un pizzico di sale, uno di pepe macinato fresco, 3 cucchiaini di succo di limone, 5 d'olio, un cucchiaino di senape. Versatela sui filetti di aringa tagliati a pezzettini e lasciate marinare un paio d'ore. Quindi aggiungete la rucola. Mescolate e servite.

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

<http://www.ricetteitalia.org>