



## Aringhe marinate

[Del 20/03/2006 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 6 filetti di aringa affumicata, 1 cipolla, 1 foglia di alloro, 5 cucchiaini di olio d'oliva, 2 cucchiaini di aceto di vino, 10 grani di pepe - per servire: pane nero, burro

Preparate la marinata con 5 cucchiaini d'olio, due di aceto, la foglia d'alloro, 10 grani di pepe. Immergetevi i filetti di aringa affumicata e lasciateveli almeno un giorno. Sgocciolateli e serviteli con pane nero leggermente imburrito.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]