



Aringhe marinate

[Del 20/09/2005 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: 4 persone: 6 aringhe fresche pulite, 100 gr di sale grosso, 3 dl di aceto di vino bianco, 6 cucchiari di zucchero, 1 grossa cipolla, 1 cucchiaino di grani di pepe, 1 cucchiaino di granelli di senape.

Prelevate i filetti delle aringhe e sciacquateli bene. Fate sciogliere il sale in 1/2 litro di acqua bollente e lasciate raffreddare. Versate sui filetti e riponete in frigo per 12 ore. Scacquate i filetti in acqua fredda per 2 ore e asciugateli bene. Scaldate l'aceto con lo zucchero e lasciate raffreddare prima di versare sui filetti di aringa. Unite la cipolla affettata, il pepe e la senape e lasciate marinare 2 giorni in frigo. Serviteli ben sgocciolati con pane di segale, cipolla cruda e eventualmente uova sode.

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