

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di aringa affumicata sott'olio con alloro ed aglio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ARINGA AFFUMICATA 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

ALLORO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Tagliate l'aringa a pezzi.



2 Schiacciate i due spicchi d'aglio.

Mettete qualche foglia di alloro e l'aglio sul fondo di una terrina con un po' d'olio.



3 Alternate strati di aringa e foglie d'alloro fino quasi al bordo della terrina. coprite con olio e conservate in frigorifero.