

ANTIPASTI E SNACK

Aringhe alla panna

LUOGO: Europa / Norvegia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

350g di aringhe affumicate
1 cipolla
1 bicchiere di panna da cucina
1 cucchiaio di capperi
1 cucchiaio di aceto
pepe

PREPARAZIONE

1 Dopo aver tagliato le aringhe a filetti, disponeteli su un piatto di servizio. Quindi sbucciate e tagliate la cipolla ad anelli e decorate i filetti di pesce.

Cospargeteli con i capperi, condite con l'aceto e il pepe, aggiungete infine la panna e lasciate al fresco per una mezzora prima di servire.