

ANTIPASTI E SNACK

Aringhe alle verdure

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di filetti di aringhe
500 g di pomodori pelati
3 cipolle
2 peperoni
4 cucchiari di olio extravergine d'oliva
sale
pepe
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Soffriggere a fuoco lento la cipolla, i pelati, i peperoni e il prezzemolo finemente tritati. In una pentola far bollire l'aringa per 3 minuti quindi aggiungerla alla salsa assieme al prezzemolo.

Lasciar insaporire per qualche minuto e servire con polentina calda.