

SECONDI PIATTI

Aringhe marinate con cipolle

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

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



INGREDIENTI

4/6 aringhe
2 cipolle bianche
olio d'oliva
aceto di vino
1/2 litro di latte
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Fate bollire il latte con altrettanta acqua, mettetevi le aringhe e lasciatele cuocere cinque minuti perchè diventino morbide: scolatele e ponetele ad asciugare nel forno caldo o in una griglia sul fornello.

Intanto tritate la cipolla e fatela appassire al fuoco con l'olio d'oliva; non deve prendere colore perciò regolate la fiamma al minimo.

A cottura ultimata unitevi mezzo bicchiere di aceto di vino, lasciatelo evaporare e poi spegnete il fuoco. Ricavate dalle aringhe i filetti, conservate anche eventuali uova.

Alternate, in un recipiente di vetro, strati di filetti di aringa e delle sue uova a strati di

cipolla con un trito di prezzemolo.

Alla fine coprite con olio d'oliva. Lasciate riposare la pietanza almeno un giorno e servitela sia come antipasto su crostini imburrati, sia come secondo con polenta calda.