

ANTIPASTI E SNACK

Conserva d'aringhe

LUOGO: Europa / Polonia

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



INGREDIENTI

- 3 aringhe intere sotto sale
- 2 cipolle grosse tritate
- 1 tazza di aceto
- 4 grani di pepe
- 4 grani di pepe di cayenna
- 1 cucchiaino di zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Immergete le aringhe in acqua fredda per almeno 24 ore cambiandola ogni 8 ore o anche più spesso.
- 2 Rimuovete la milza, la pelle, le lische e tagliate ciascuna aringa in 4 pezzi. Disponete le cipolle e le aringhe in strati in un vasetto, versateci sopra dell'aceto fatto bollire con lo zucchero. Conservate in luogo fresco per una notte.