

SECONDI PIATTI

Sformato d'aringa affumicata e porro

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *12 ORE DI MARINATURA*



INGREDIENTI

1 aringa affumicata

latte

1 porro

olio extravergine d'oliva

burro q.b.

2 uova

sale

pepe

semi di finocchio selvatico

1/4 bicchiere latte

prezzemolo

PREPARAZIONE

- 1 Prendete un'aringa affumicata.



- 2 Pulitela per bene eliminando le spine.

Mettete i filetti a bagno nel latte e lasciatele marinare per una notte intera.



3 Affettate un porro e saltatelo in poco olio, non aggiungendo il sale che sarà già

sufficientemente presente nell'aringa.



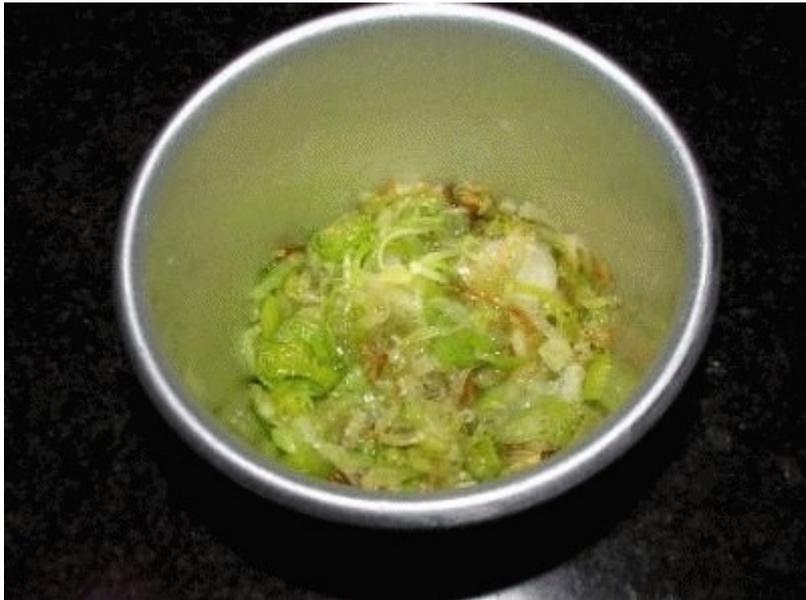
4 Scolate dal latte i filetti d'aringa e tagliatelo a cubetti.





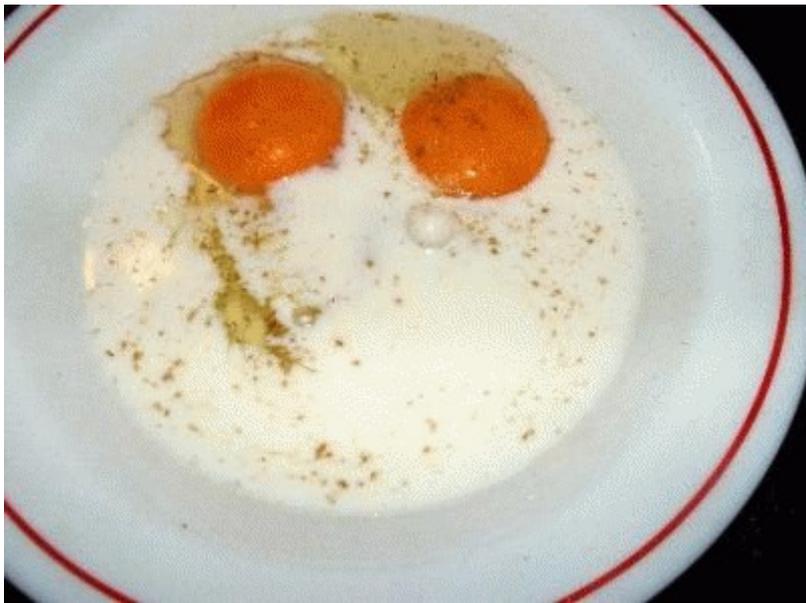
5 Ungete uno stampo con burro abbondante o rivestitelo con carta forno.

Mettete sul fondo dello stampo il porro e sopra l'aringa.





6 Battete un uovo per porzione, unite sale, pepe, semi di finocchio selvatico polverizzati e latte .





7 Infornate a 180°C per una ventina di minuti, quindi servitelo immediatamente, ancora bello gonfio.

Guarnite, infine, con del prezzemolo tritato.



