

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di aringa affumicata sott'olio con alloro ed aglio

di: *Masly*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ARINGA AFFUMICATA 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

ALLORO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Tagliate l'aringa a pezzi.



2 Schiacciate i due picchi d'aglio.

Mettete qualche foglia di alloro e l'aglio sul fondo di una terrina con un po' d'olio.



3 Alternate strati di aringa e foglie d'alloro fino quasi al bordo della terrina. coprite con olio e conservate in frigorifero.