

ANTIPASTI E SNACK

Aringa affumicata (o scopeton) con la senape

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

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



INGREDIENTI

- 2 filetti d'aringa affumicata
- 3 cucchiari di senape in crema
- il succo di 1 limone
- 4-5 cetriolini sott'aceto tritati finemente.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola sbattete la senape con il succo di limone ed il trito di cetriolini. Dopo aver affettato i filetti d'aringa in senso obliquo (per ottenere fette più ampie), ricoperte con la salsa e servite.