

ANTIPASTI E SNACK

# Insalata di aringa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

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



## INGREDIENTI

4 aringhe  
latte  
1/2 kg di patate  
1 cipolla  
4 cucchiai d'olio  
2 cucchiai d'aceto  
1 peperone verde  
prezzemolo

## PREPARAZIONE

- 1 Lasciate le aringhe nel latte per 7-8 ore. Scolatele, togliete la pelle e la lisca e tagliatele in piccoli pezzi. Fate bollire le patate, pelatele e tagliatele a cubetti.  
Tagliate la cipolla ed il peperone, aggiungete il prezzemolo tritato e mischiate tutti gli ingredienti con olio e aceto.

NOTE