

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Insalata di aringhe

LUOGO: Europa / Polonia

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



### INGREDIENTI

- 10 filetti d'aringa
- 1 vasetto da 370ml di aneto sott'aceto
- 1 vasetto da 370ml di barbabietole
- 1 vasetto da 370ml di cipolle sottaceto
- 3 mele
- ½ tazza di aceto di vino bianco
- ½ tazza d'olio d'oliva
- 2 cucchiaini di rafano
- sale e pepe

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le aringhe in due. Lavare, snocciolare e affettare le mele. Affettare i sottaceti, cipolle e barbabietole. Miscelare tutti gli ingredienti insieme.  
Miscelare l'aceto con il rafano, sale e pepe. Aggiungere l'olio mescolando costantemente.  
Versare il preparato sopra l'insalata e lasciar riposare per 2 ore prima di servire.