



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Aringhe alle cipolle



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

13 ore Tempo

Attrezzatura : **tegame, piatto fondo**

Ingredienti

- 400 g di aringhe affumicate
- 500 ml di latte
- 2 cipolle
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 limone
- 1 rametto di timo
- 1 foglie di alloro
- 100 ml di vino bianco secco
- sale
- pepe

Preparazione Aringhe alle cipolle

Passo 1.

Mettete le aringhe affumicate a bagno nel latte per 12 ore (una notte), trascorso questo tempo pulite le aringhe, privatele della testa e apritele a libro privandole della lisca centrale.

Passo 2.

Fate soffriggere la cipolla affettata sottilmente in un tegame con l'olio extravergine d'oliva, aggiungete una foglia di alloro, il vino, sal e pepe a piacere e fate cuocere a fuoco medio per un quarto d'ora.

Passo 3.

Versate le cipolle con il loro sughetto e il succo di un limone sopra le aringhe.

Passo 4.

Dalla scorza di limone ricavate delle striscioline e disponetele sopra le aringhe, aggiungete un rametto di timo a ciuffetti e lasciate marinare almento mezz'ora prima di servire.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)