



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

Aringhe alle verdure



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 300 gr di filetti di aringhe
- 500 gr di pomodori pelati
- 3 cipolle
- 2 peperoni
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Aringhe alle verdure

Passo 1.

Tritate la cipolla, il prezzemolo e i peperoni.

Passo 2.

Tagliate a pezzi i pelati.

Passo 3.

Soffriggete il tutto nell'olio.

Passo 4.

Fate bollire i filetti di aringhe per circa tre minuti e aggiungeteli alla salsa.

Passo 5.

Mescolate e lasciate insaporire per qualche minuto.

Note

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