

# Antipasto Di Aringhe

Far ammorbidire 100 g di burro, lavorarlo fino a ridurlo in crema ed incorporarvi due aringhe affumicate tritate finemente. Amalgamare bene e unirvi un grande cetriolo sott'aceto tritato. Condire con un generoso pizzico di pepe nero e servire accompagnando con fette di pane di segale leggermente tostate.

## Ingredienti

100 G Burro  
2 Aringhe Affumicate Tritate Finemente  
1 Cetriolo Grande Sott'aceto Tritato  
1 Pizzico Pepe Nero  
Alcune Fette Pane Di Segale Leggermente Tostate

## Note

Preparazione: 20 minuti.