

# Aringa Con Cipolle

Qualche ora prima del picnic, porre a spurgare i filetti di pesce nel latte bollente. Ridurre ad anelli le cipolle e lasciarle marinare nell'aceto. Sciacquarle in acqua,asciugarle bene e condirle con sale e olio. Gettare via il latte ed asciugare il pesce. Condirlo con pepe, olio e limone.Unire in un unico contenitore aringa e cipolle.

## Ingredienti

8 Aringhe Affumicate In Filetti  
100 Cl Latte  
8 Cipolle Rosse  
2 Bicchieri Aceto Di Vino  
Succo Di Limone  
Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 20 minuti.