

# Aringhe All'opera

Pulite le aringhe e lasciatele scolare bene dall'acqua. Mescolate la panna con l'uovo e versate il composto sopra le aringhe. Lasciate riposare il tutto per 2 ore. Fate dorare la margarina in una padella anti aderente. Infarinare i pesci nella farina di segale e lasciatele andare per 4-5 min finché saranno dorate. Servitele calde.

## Ingredienti

500 G Aringhe Pulite  
1 Cucchiaino Sale  
25 Cl Panna Da Cucina  
1 Uovo  
Farina Di Segale  
2 Cucchiari Margarina Fusa

## Note

Luogo: Svezia.