

Aringhe Alla Norvegese Con Insalata Di Patate

Sgocciolare i filetti di pesce e tagliarli a pezzetti. Ridurre a dadini le patate lessate. Unire i due ingredienti e condire con la salsa maionese e il trito di cipolla e aglio.

Ingredienti

4 Filetti Di Aringhe Sott'aceto
4 Patate Medie Lessate E Sbucciate
4 Cucchiiai Maionese
1 Cucchiaino Cipolla Tritata Finemente
1 Punta Aglio

Note

Luogo: Norvegia.