

# Aringhe Gratinatate

Tritate non troppo finemente una piccola cipolla e fatela rosolare adagio nel burro in un piccolo tegame di terracotta, posto su una retina rompifiamma. Quando il trito sar? ben rosolato, unite i filetti di aringa fatti prima sgocciolare nel latte (nel quale li avrete lasciati per almeno 8 ore perch? perdano l'eccesso di sale), poi asciugati e ritagliati a dadini. Rimescolateli ed amagamatevi le briciole di mollica di pane di segale grattugiato. Condite con un po' di pepe macinato al momento ed un po' di noce moscata e passate il tutto in forno caldo (220 gradi) per circa 10 minuti, in modo da far leggermente gratinare il composto, poi servitelo direttamente in tavola. Durante la gratinatura delle aringhe, ? sempre bene ricoprire la superficie del tegame con un foglio di carta d'alluminio argentato, per evitare che nel forno.si secchino troppo.

## Ingredienti

4 Filetti Aringhe Affumicate (filetti Dissalati Per 8 Ore Nel Latte)  
1 Cipolla Piccola  
80 G Burro  
200 G Briciole Di Mollica Di Pane Di Segale  
Pepe  
Noce Moscata

## Note

Preparazione: 35 minuti.