

Aringhe In Insalata

Preparate una vinaigrette emulsionando un pizzico di sale, uno di pepe macinato fresco, 3 cucchiari di succo di limone, 5 d'olio, un cucchiaino di senape. Versatela sui filetti di aringa tagliati a pezzettini e lasciate marinare un paio d'ore. Quindi aggiungete la rucola. Mescolate e servite.

Ingredienti

4 Filetti Di Aringhe Affumicate
5 Cucchiari Olio D'oliva
3 Cucchiari Succo Di Limone
1 Cucchiaino Senape
300 G Insalata Rucola
1 Pizzico Sale
1 Pizzico Pepe Macinato Fresco

Note

Preparazione: 75 minuti.