

## Aringhe Marinate (2)

Preparate la marinata con 5 cucchiai d'olio, due di aceto, la foglia d'alloro, 10 grani di pepe. Immergetevi i filetti di aringa affumicata e fasciateveli almeno un giorno. Sgocciolateli e serviteli con pane nero leggermente imburrito.

### Ingredienti

6 Filetti Di Aringa Affumicata

1 Cipolla

1 Foglia Alloro

5 Cucchiai Olio D'oliva

2 Cucchiai Aceto Di Vino

10 Grani Pepe

Per Servire:

Pane Nero

Burro

### Note

Preparazione: 20 minuti.