

Aringhe Marinate

luogo fresco per qualche giorno.

Ingredienti

4 Aringhe Salate
10 Cl Olio D'oliva Extra-vergine
25 Cl Vino Bianco Secco
25 Cl Aceto Di Vino
3 Carote
2 Cipolle Grandi
2 Spicchi Aglio
Semi Di Finocchio
1 Foglia Alloro
Pepe Nero In Grani

Note

Preparazione: 20 minuti.