
Aringa affumicata con panna acida

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Forse è più giusto chiamarlo abbinamento, resta il fatto che questo antipasto è veramente semplice e veloce da preparare ma molto gustoso. Dal blog [La piccola casa](#)

Non so se è corretto chiamarla ricetta, forse è più giusto abbinamento, resta il fatto che questo piatto è veramente semplice e veloce da preparare ma molto gustoso. L'idea era quella di abbinare le aringhe affumicate con qualcosa di grasso ma leggero che ne ammorbidisse il gusto e la salatura. Ho immediatamente pensato alla panna acida (un classico con il salmone), inoltre per ricordare la provenienza delle aringhe, la Norvegia, ho aggiunto un po' di aneto, pianta molto usata in abbinamento al pesce nel Nord Europa. Il risultato è stato ottimo, il gusto è risultato delicato e saporito, la panna acida ben si è abbinata al filetto di pesce affumicato, un antipasto semplice e gustoso che, aumentando un po' le dosi, si può trasformare in un secondo. La panna acida che avanza può essere conservata e per alcuni giorni in frigo in un contenitore chiuso e usata per molte preparazioni ([vedi i miei blinis](#)) oppure essere spalmata su delle gustose fette di pane. Ecco la ricetta per preparare questi ottimi filetti di aringa affumicata con panna acida all'aneto **Ingredienti per 4 persone** 4 filetti di aringa affumicata panna acida all'aneto (vedi sotto la ricetta) Tagliare i filetti di aringa a pezzetti di circa 1.5 / 2 cm (vedi foto) e sistemarli da un lato del piatto, completare con alcuni cucchiaini di panna acida all'aneto.

Ricetta le preparazione della Panna acida all'aneto **Ingredienti** 200 ml di panna fresca 200ml di yogurt greco o yogurt intero denso il succo di un limone filtrato mezzo cucchiaino di aneto tritato finemente Mescolare la panna con lo yogurt e l'aneto tritato quindi aggiungere il succo di limone filtrato e rimescolare il tutto. Coprire il contenitore con una pellicola trasparente e far cagliare e riposare per almeno un paio d'ore in frigorifero prima di utilizzarla.

Dal blog [La piccola casa](#)