
Aringhe alla casalinga

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Una rivisitazione di una classica ricetta della tradizione culinaria dei Paesi Bassi con le aringhe protagoniste

Aringhe alla casalinga, una rivisitazione di una classica ricetta della tradizione culinaria dei Paesi Bassi. **Ingredienti per 4 persone** 4 filetti di aringa (inscatolati) 1 scalogno 1 mela 0,25 l di panna acida 1 mazzo di erba cipollina 1 mazzo di aneto 1 limone pepe q. b. sale q. b. **Tempo di preparazione** Mezz'ora Tagliare lo scalogno ad anelli fini e la mela a striscioline. Mescolare la panna acida con il succo di limone, salare e pepare leggermente. Aggiungere le striscioline di mela, gli anelli di scalogno e l'erba cipollina. Assaggiare le aringhe, se sono troppo salate lavarle brevemente. Condire le aringhe, ben fredde, con la salsa preparata e cospargere di aneto. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*