ARINGA CON CIPOLLE

Ingredienti per 6-8 persone:

- 8 aringhe affumicate in filetti (o trota o anguilla affumicate),
- 1 l di latte,
- 8 cipolle rosse,
- 2 bicchieri di aceto,
- succo di limone,
- olio,
- sale,
- pepe.

Qualche ora prima del picnic, porre a spurgare i filetti di pesce nel latte bollente.
Ridurre ad anelli le cipolle e lasciarle marinare nell'aceto.
Sciacquarle in acqua, asciugarle bene e condirle con sale e olio.
Gettare via il latte ed asciugare il pesce.
Condirlo con pepe, olio e limone.
Unire in un unico contenitore aringa e cipolle.