FAGIOLI CON ARINGA AFFUMICATA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagioli cannellini freschi,
- 3 filetti di aringhe affumicate,
- 6 foglie di salvia,
- 1 cipolla,
- 1 limone,
- prezzemolo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Lessare i fagioli in un tegame di terracotta, unire la salvia e salare a fine cottura.
Metterli in un'insalatiera, unire i filetti di aringhe tagliati a pezzetti, la cipolla e il prezzemolo tritati, il succo di limone, l'olio e il pepe.
Mescolare e servire tiepido.