ARINGHE AL BACON

Ingredienti per 4 persone:

- otto aringhe fresche,
- il succo di un limone,
- sale, quattro cucchiai di senape,
- 200 g d i bacon tagliato a fettine sottili,
- mezzo bicchiere di olio di oliva.

Sventrate le aringhe, lavatele sotto l'acqua corrente, eliminate la testa, la coda e le pinne, apritele a metà, diliscatele, disponetele su di un piatto larga, spruzzatele con il succo di limone e salatele leggermente.
Quindi spalmatele internamente con la senape e richiudetele.
Avvolgete ogni aringa con fettine di bacon sufficiente a ricoprirle completamente e premete bene con le mani in modo che queste aderiscano al pesce.
Ora ponete al fuoco una padella per fritti con l'olio; non appena questo sarà fumante, adagiatevi le aringhe, lasciandole dorare 10 minuti per parte.
Fate scolare l'unto di frittura sopra un foglio di carta assorbente quindi servitele subito ben calde.