

ANTIPASTO DI ARINGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 gr. di burro,
- 2 aringhe affumicate,
- 1 cetriolo sott'aceto,
- pepe nero, pane di segale.

Far ammorbidire il burro, lavorarlo fino a ridurlo in crema ed incorporarvi le aringhe affumicate tritate finemente.

Amalgamare bene e unirvi il cetriolo sott'aceto tritato.

Condire con un generoso pizzico di pepe nero e servire accompagnando con fette di pane di segale leggermente tostate.