

Aringhe alla panna

E' un antipasto/secondo piatto tipicamente Norvegese. L'accostamento tra il dolce della panna e il sapido e affumicato delle aringhe crea un contrasto assolutamente appetitoso e sfizioso accentuato dalla cipolla e dai capperi. Volendolo rendere ancora più Norvegese, si può aggiungere un po'di aneto, usatissimo in Norvegia.



(tratta da www.cucinare.it)

Ingredienti:

400 gr. di Aringhe affumicate
1 Cipolla rossa
1 bicchiere di Panna da cucina
1 cucchiaino di Capperi in salamoia
1 cucchiaino e mezzo di aceto
Pepe q.b.

Preparazione:

Tagliate le aringhe affumicate a listarelle. Sistematele sopra un vassoio da portata.
Pelate la cipolla rossa, tagliatela ad anelli sottili e distribuitela sopra le aringhe.
Sgocciolate bene i capperi dalla salamoia e spargeteli sopra le listarelle di pesce.
Condite con pepe appena macinato e l'aceto.
Ricoprite con la panna e lasciate riposare per 30 minuti in frigorifero oppure in una zona fresca.
Portate in tavola direttamente con il vassoio e servite i vostri commensali.

Per accompagnare sono ottime un'insalata mista o delle patate al vapore.