

MATJESSILL

(ARINGA MARINATA)



immagine tratta da <http://www.alimentipedia.it/cucina-svedese.html>

INGREDIENTI

10 filetti di aringa salata, immersi per una notte in una miscela di latte e acqua
1 cipolla rossa affettata sottilmente
1 carota tagliata
1 anice stellato
7 – 8 grani di pepe nero
7 – 8 grani di pepe bianco
8 chiodi di garofano
1 cucchiaio di semi di senape
3 foglie di alloro
3 cucchiaini di zucchero
2 dl. acqua bollente
0,5 dl. di aceto o più

PREPARAZIONE

- Mettere lo zucchero e le spezie in una ciotola e mescolare con acqua bollente.
- Aggiungere l'aceto.
- Posizionare l'aringa, la cipolla rossa e la carota a strati in un barattolo di vetro. Versarvi la marinata.

- Lasciare riposare per quattro giorni in frigo prima di servire.