

# KARRYSILD

## (ARINGHE AL CURRY)



*immagine tratta da [www.danimarcapertutti.blogspot.com](http://www.danimarcapertutti.blogspot.com)*

Le aringhe al curry sono un piatto tipico della cucina danese. Queste aringhe dal sapore deciso sono ottime da servire come antipasto o secondo piatto freddo, magari messe su delle fette di pane di segale per preparare lo *Smørrebrød*, un tradizionale panino aperto (con una sola fetta di pane come base) di cui i Danesi vanno pazzi.

### **Ingredienti per 6-8 persone:**

#### ***Per l'aringa in salamoia:***

- 2 aringhe fresche
- 1 cipolla rossa affettata
- 1½ Tazze di aceto
- 1 tazza di zucchero
- 2 foglie di alloro
- 3 chiodi di garofano
- 2 cucchiaini di grani di pepe schiacciati

#### ***Per il condimento al curry***

- 3 cucchiaini di polvere di curry
- 1 mela rossa, tagliata a dadini
- Una manciata di cetriolini tritati
- Una manciata di cipolline sott'aceto, tritate
- 1 cucchiaino da tavola di maionese
- 1 cucchiaino da tavola di panna acida
- Un po' di erba cipollina, tritata
- Sale e pepe a piacere.

**Preparazione:**

Per l'aringa in salamoia immergere le aringhe in acqua fredda per una notte. Sfilettare rimuovendo le lisce e la pelle. Risciacquare e tagliare a fette di 1 circa tre centimetri. In un barattolo di vetro, mettere le aringhe a strati con la cipolla, l'alloro e le spezie.

Mescolare l'aceto e lo zucchero fino a quando lo zucchero non si è sciolto. Versare sopra l'aringa e assicurarsi che tutti i pezzi di pesce siano coperti. Chiudere con un coperchio e lasciare nel frigorifero per 48 ore.

Per il condimento al curry, mescolare tutti gli ingredienti e unirli delicatamente all'aringa in salamoia, condire con sale e pepe. Lasciare in frigo per tutta la notte.

Al momento di servire decorare a piacere con uova sode e aneto o prezzemolo.