



Aringa affumicata alla norvegese

Ingredienti

1 busta di filetti di aringa affumicata

1 cipolla

un vasetto da 500 g di yogurt naturale

olio extra vergine

sale

peperoncino (facoltativo)

Affettare in sottili strisce i filetti di aringa.

Affettare finemente la cipolla e condirla con olio e sale (volendo un po' di peperoncino).

Aggiungere lo yogurt i filetti di aringa mescolare bene e a lungo.

Mettere in frigorifero per alcune ore.

Servire accompagnato da patate bollite scondite che servono da pane.