

## ARENGADA AMB SUC

### Ingredients:

4 arengades.  
2 tomacons madurs partits per la meitat.  
4 alls.  
Julivert.  
Llorer.  
1 cullerada de farina.  
Oli.

### Elaboració:

Fregiu l'arengada sense cap i escatada, i guardeu-la.  
En el mateix oli feu un sofregit amb els alls, els tomacons, el julivert i la fulla de llorer.  
Afegiu-hi la farina i deixeu-ho coure una mica.  
Afegiu-hi l'arengada, cobriu-ho amb aigua i deixeu-ho bullir una estona tot junt.

### Variacions:

Es pot fer sense tomacons.  
S'hi pot afegir un bitxo.  
S'hi pot afegir suc de bullir fesols.  
S'hi pot afegir un ou esclafat abans de servir-ho.  
Hi ha qui posa tots els ingredients (sense farina) en cru amb l'oli.