

ARENGADES CONFITADES

Ingredients:

8 arengades.

4 alls tallats a làmines.

Vinagre.

Oli.

Julivert.

Elaboració:

Dessaleu les arengades 24 hores.

Escorreu-les, eixugueu-les i poseu-les en un recipient per capes tot intercalant-hi all i julivert picat.

Cobriu-les amb un bon raig d'oli i vinagre.

Variacions:

Es poden menjar amb rosta fregida.