

## CRANCS DE RIU

### Ingredients:

32 crancs de riu vius.

2 cebes trinxades.

1 gra d'all picat.

3 tomàquets ratllats.

1 copa de vi blanc.

Farigola.

Llard.

Sal.

### Elaboració:

Feu un sofregit amb el llard, la ceba, l'all, la farigola i el tomàquet.

Quan estigui ben cuit, afegiu-hi els crancs i el vi i deixeu-ho a foc fort durant 5 minuts.

Afegiu-hi aigua si cal.

### Variacions:

Es pot fer amb oli en comptes de llard.

Els crancs de riu també es poden menjar simplement bullits amb aigua i sal.