

# Llobarro al forn amb olives (*lavráki sto fúrno me eliés*)

## Ingredients

4 llobarros no gaire grans  
2 cebes grans  
2 tomates madures pelades i sense llavors  
4 grans d'all  
3 cullerades de julivert picat  
1 pebrot verd  
Olives negres de Kalamata  
Oli d'oliva  
Sal  
Pebre



Traieu les escates del peix, renteu-lo i eixugueu-lo. Feu-li quatre petites incisions diagonals als lloms i salpebreu-lo.

En una paella amb oli, sofregiu l'all i la ceba picats finament, amb el julivert. Afegiu-hi la tomata pelada i sense llavors, tallada a trossets petits, i deixeu que el conjunt s'espesseïska.

Cobriu una safata per al forn, on càpiga el peix, amb la meitat del sofregit. Poseu-hi el peix damunt i cobriu-lo amb l'altra meitat del sofregit. Escampeu-hi les olives i poseu-ho al forn a 190° durant una hora, regant el peix de tant en tant amb el seu propi suc o amb una mica d'aigua.

Les olives de Kalamata, que podeu trobar en qualsevol botiga de productes grecs, són una varietat bastant gran d'olives negres. Són molt carneses i de sabor intens i salat. En la versió de la foto, com que no tenia *kalamata*, vaig posar-hi olives negres de les més habituals.