

# Llobarro amb verdures

## Ingredients (4 persones)

4 llobarros no massa grans  
Un carabassó  
Una albergínia  
2 tomates grans que no estiguen massa madures  
Un parell de pastanagues  
Una ceba gran  
Un all porro  
Anet (fenoll bord)  
Julivert picat  
Oli d'oliva  
Sal  
Suc d'una llimona



Talleu el carabassó i l'albergínia a rodanxes i feu-los a la planxa. Reserveu-los. Talleu la ceba en juliana i el porro en anells. Escalfeu una paella amb oli d'oliva i sofregiu-hi la ceba i el porro. Quan estiguen al punt, afegiu-hi el julivert picat i l'anet, sal i pebre, i remeneu-ho ben remenat. Talleu les tomates en rodanxes i poseu-ne la meitat com a base en una cassola de fang gran per ficar el peix al forn. Escalfeu el forn a 180 graus. Mentrestant deixeu ben nets els llobarros. Salpebreu els llobarros per dintre i col·loqueu-los damunt les rodanxes de tomata. Repartiu per damunt el carabassó i l'albergínia, i tot seguit la ceba i el porro. Cobriu-ho amb l'altra meitat de les rodanxes de tomata, saleu el conjunt i regueu-ho amb el suc de llimona. Fiqueu-ho en el forn durant 40 minuts.