

## PEIX AL FORN

### Ingredients:

1 peix sencer.  
2 cebes tallades a la juliana.  
½ kg de patates tallades a rodanxes.  
3 tomàquets madurs tallats a quarts.  
½ copa de vi blanc.  
Pebre.  
Oli.  
Sal.

### Elaboració:

En una safata de forn amb oli calent, poseu la ceba i quan estigui una mica cuita afegiu-hi les patates tallades a rodanxes i després els tomàquets.  
Poseu-hi sal i pebre i feu una reducció del vi blanc.  
Netegeu i escateu el peix, i poseu-hi sal i pebre.  
Poseu el peix sobre les verdures i fiquen-lo al forn calent, fins que estigui cuit.

### Variacions:

A la base de verdures s'hi poden afegir pebrots, alls, fonoll, etc.  
Es pot fer al forn sense capa de verdures, amanit amb oli.

### Comentaris:

Es pot fer amb molta varietat de peix: llobarro, lluç, turbó, orada, rapets, besuc, nero.  
També es pot preparar amb peix blau: sardina, verat, sorell.