

## **LLOBARRO A LA SAL**

1 llobarro de 1,5 Kg. aproximadament  
3 Kg. de sal grossa  
1 ramet de julivert, cebollí i cerfull  
Farigola

Buidar el llobarro però no treure les escates.

Escalfar el forn durant 20 minuts a temperatura màxima.

Trinxar el ramet de julivert, cebollí i cerfull i esmicolar la farigola per a farcir el llobarro.

Posar la meitat de la sal en una cassola resistent al forn, col·locar el llobarro i cobrir-lo amb la resta de la sal.

Humitejar lleugerament la sal amb aigua i deixar coure el llobarro (sense tapar la cassola) durant 30 minuts.

Tant aviat com es tregui del forn, trencar la crosta de sal i servir (si es tarda massa temps, la crosta de sal es pot enganxar a la carn del peix).

Servit fred, el llobarro està excel·lent amb amanida o maionesa.