

Salmone provenzale

Ingredienti

Per 6 persone:

1,2 kg salmone (filetti o pesce intero)

1 cipolla

1 panetto da 500 ml di coulis di pomodoro

20 olive nere denocciolate alla greca

Olio d'oliva

Sale, pepe, erbe di Provenza

Preparazione

Disporre il pesce in una teglia.

Coprire con coulis di pomodoro

Salare, pepare, cospargere con erbe di Provenza (o aneto)

Aggiungete un filo d'olio e mettete in forno a 180°C per 30 minuti.

Accompagnamento

Riso, limone.