

Salmone provenzale

Ingredienti

Per 6 persone:

1,2 kg di salmone (reti o pesce intero)

1 cipolla

1 mattone di 500 ml di pomodoro Coulis

20 olive nere in greco guidato

Olio d'oliva

Sale, pepe, erbe di professione

Preparazione

Metti il pesce in una teglia.

Copertina con il pomodoro Coulis

Sale, pepe, cospargere con erbe di prove (o aneto)

Aggiungi un filo di olio e metti il forno, 180 ° C per 30 minuti.

Accompagnamento

Riso, limone.