### 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.