

SECONDI PIATTI

# Salmone al forno con pomodorini e olive

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Salmone al forno con pomodorini e olive: questo è il piatto giusto per chi ha il desiderio di realizzare un secondo piatto di mare semplice e gustoso. Il procedimento è davvero semplicissimo ed è adatto anche a chi non è proprio un asso in cucina. Il salmone si abbina benissimo ai pomodorini e alle olive che ne esaltano il gusto. La cottura in forno lo rende anche molto leggero.

Provate questa nostra versione e se cercate altre ricette con il salmone, ecco per voi altre idee imperdibili:

[salmone affumicato](#)

[pennette al salmone](#)

## INGREDIENTI

SALMONE in fette - 800 gr

POMODORINI 500 gr

OLIVE NERE 120 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del salmone al forno per prima cosa è necessario condire i tranci di pesce con olio sale e pepe.





**2** Fatto ciò bisogna disporre in una teglia i pomodorini e olive e poi un giro di olio sale e origano aglio.

Ora potete unire il salmone condito.







**3** A questo punto si può infornare in forno già caldo per 15 minuti 200 C in modalità ventilato.

All'uscita qualora lo vogliate si può aggiungere basilico.



