

Spaghetti aux tomates et au saumon WW



Pour 4 pers / 10 pp par pers pour 130 gr de pâtes cuites

10 sp " " "

- spaghetti
- 2 boites de 400 gr de champignons
- 1 cc d'huile d'olive
- 500 gr de saumon frais
- 1 boite de tomates concassées

- 4 tomates
- sel, poivre
- persil

Commencer par faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante.

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile, rajouter le saumon coupé en gros cube, les champignons égouttés, les tomates coupées en dés et la boîte de tomates concassées.

Mélanger, saler, poivrer et faire cuire 10 minutes.

A la fin de la cuisson parsemer de persil et servir les pâtes nappées de sauce au saumon.