



LINGUINES AU SAUMON FUMÉ DE L'ATLANTIQUE

INGRÉDIENTS

- 500 g de linguines
- 2 à 3 c. à soupe de beurre fondu
- 2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel
- Poivre
- 175 à 225 g de saumon fumé de l'Atlantique, coupé en petites bouchées

INSTRUCTIONS

1. Cuire les pâtes en suivant les instructions.
2. Égoutter et retourner dans la poêle pour les garder au chaud.
3. Faire revenir les pâtes dans le beurre, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
4. Répartir les pâtes dans les assiettes.
5. Déposer les morceaux de saumon fumé de l'Atlantique sur les pâtes.

Servir et déguster!