

Pâtes, sauce crevettes et fêta

Ingrédients :

- 200g de pâtes
- une conserve de chair de tomate pelée de 400g
- 200g de fêta
- 125 de crevettes cuites et décortiquées
- sel, poivre



Préparation :

Faire cuire les pâtes comme à votre habitude.

En parallèle, faire chauffer dans une casserole les tomates pelées (à feu moyen). Quand elles sont chaudes, ajouter la fêta coupée en petits cubes et les crevettes. Laisser mijoter le tout 4 à 5 minutes.

Verser la sauce sur les pâtes et manger bien chaud.