




SPAGHETTI CON MOZARELLA Y SALSEA DE PIQUILLO

Ingredientes

- Spaghetti
- Salsea de piquillo Dantza 
- Queso Mozzarella
- Hojitas de albahaca



Preparación

1. Preparamos los spaghetti siguiendo las instrucciones del fabricante.
2. Una vez escurridos los añadimos en una sartén a fuego medio.
3. Añadimos Salsea de piquillo Dantza, nuestra deliciosa salsa de tomate natural con pimientos del piquillo.
4. Añadimos también queso mozzarella troceado y unas hojitas de albahaca.
5. Removemos bien unos minutos para que se caliente la mezcla y se integren los ingredientes.
6. ¡Y listo! Ya podemos emplatar y servir caliente para disfrutar de esta deliciosa y ligera receta.