

# Espaguetis con falsa boloñesa



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Angelicajrtr



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 2 personas :**

- 1 rama de apio
- 1 zanahoria
- 1 cebolleta
- 2 salchichas frescas
- 2 dientes de ajo
- 1 lata de tomates enteros o a trozos
- 1 Cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de semillas de Hinojo
- 150 gr. de espaguetis
- aceite
- sal
- 2 cucharadas de vinagre de módena

**Preparación:**

## Paso 1

En un robot de cocina picamos bien finito el apio, la cebolleta y la zanahoria. Lo sofreímos en una sartén con aceite caliente. En el robot de cocina picamos también las dos salchichas, el orégano y el hinojo. Añadimos a la sartén y dejamos que se vaya haciendo. Ponemos agua en una cacerola con aceite y sal y llevamos a ebullición.

*Añadimos los espaguetis. Agregamos a la sartén el vinagre y removemos. Cuando tome color añadimos la lata de tomate, aplastamos y mezclamos todo bien, añadimos un poco de agua y dejamos que cueza unos minutos. Escurremos los espaguetis y añadimos a la salsa. Removemos bien.*