Espaguetis con falsa boloñesa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Moskar Mendez



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. Escurrimos los espaguetis y añadimos a la salsa. Removemos bien.