Cintas de Trigo Sarraceno



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Agua: c/n A gusto
Harina de trigo sarraceno: 200 Gramos
Sémola de grano duro: 250 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Sal: 1 cda

Para la salsa

Sal: c/n A gusto
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Azucar: 1 cdita
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Hojas de Albahaca: 1/2 Atado
Tomates peritas en conserva: 1 Lata
Aceto balsámico: 2 cdas
Berenjena: 1 unidad
Garbanzos cocidos: 100 Gramos
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Para las Cintas

- Mezclar en un bowl *harina* de trigo sarraceno, *sémola* de grano duro, sal, huevos e ir uniendo los ingredientes.
- Bajar a la mesada y amasar hasta formar una masa lisa
- De ser necesario agregar agua de a poco.
- Dejar reposar tapada por 20 minutos.
- Estirar con palote espolvoreando con *semolín* hasta tener la masa de 2 mm de espesor.
- Cortar las cintas de 1 cm de ancho aprox con ruedita de cortar ravioles, reservar en placa espolvoreadas con *semolín*

Para la Salsa

- Rehogar en una sartén con aceite de oliva *cebolla* morada en juliana hasta ablandar.

- Agregar berenjenas cortadas en cubos y cocinar por 5 minutos.
- Añadir tomates en lata, sal, azúcar, hojas de *albahaca*, garbanzos y cocinar suavemente.
- Agregar un poco de agua de ser necesario para ablandar las berenjenas.
- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal gruesa por 3 minutos.
- Llevar las cintas a la sartén con la salsa y cocinar por 1 minuto
- Agregar hojas de *albahaca* y servir con un hilo de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cintas-de-trigo-sarraceno