

# Frascarellis, engrudo de harina

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Harina de salvado:** 100 g

**Sal:** Una pizca

**Semolin:** 400 g

**Agua Caliente:** Cantidad necesaria

**Leche:** 1 Taza

### Salsa

**Alcauciles:** 3 Unidades

**Berenjenas:** 3 Unidades

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Vino Blanco:** 1/2 Taza

**Cebolla:** 1 Unidad

**Tomates:** 3 Unidades

**Queso Parmesano Rallado:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Masa

- Vuelque sobre una fuente o bowl grande la **harina** de salvado junto con el *semolín*, sazone con sal y rocíe o salpique con los dedos y de a poco el agua caliente sobre la **harina** mientras mezcla con varios palillos de brochette, debe conseguir que la **harina** se separe en pequeños grumos, una vez obtenidos los grumos espolvoree con *semolín* y tamice, deje secar.

### Relleno

- Quite el pedúnculo de la *berenjena*, luego córtela en láminas y estas en finas tiras, coloque las tiras sobre un colador, sazone con sal y deje reposar durante 8 horas, luego lávelas para quitar la sal y córtelas en pequeños dados.
- Pique los *alcauciles*.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte los tomates en *brunoise*.

## Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *alcauciles* y sazone con sal, cuando comiencen a dorarse incorpore la *cebolla*, sazone con pimienta negra y desglace con vino blanco, cubra con un papillote y cocine durante 10 minutos aproximadamente, luego agregue la *berenjena* y una vez que este tierna incorpore el *tomate*, cocine durante 20 minutos mas y retire
- Coloque la salsa en la fuente de presentación.
- En una *cacerola* con abundante agua caliente, leche y sal gruesa cocine los *frascarellis* unos minutos
- En la misma sartén de la salsa con unas gotas de aceite de oliva saltee los *frascarellis* solo unos segundos.

## Presentación

- Sirva en una fuente la salsa y encima los *frascarellis*, espolvoree con queso rallado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/frascarellis-engrudo-de-harina>