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** mientas 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