

AGNOLINE

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
7 ovos
1/2 kg de peito de frango
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher de sal a gosto
1 pitada de noz moscada
pimenta do reino
salsinha e cebolinha
1 tablete de caldo de galinha (opcional)
1 colher(sopa) de queijo ralado
3 colheres (sopa) de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Junte a farinha, 6 ovos e uma pitada de sal
Não despeje toda a farinha, deixe um pouco e coloque, aos poucos, para dar ponto de abrir a massa
Amasse bem a massa e estique, depois de recheada será cortada e moldada
Triture o peito de frango, levemente temperado, no liquidificador
Adicione um pouco do caldo do cozimento (não muito)
Em uma panela derreta a manteiga (frite 1 cebola e 1 alho, se quiser)
Adicione, na panela, o frango, a noz moscada, o sal, o tablete de caldo de galinha e a pimenta
Quando os temperos se misturarem, desligue o fogo e acrescente os temperos verdes, o queijo, a farinha e 1 ovo
Abra a massa e corte tiras de, aproximadamente, 3 cm de largura
Corte os quadradinhos que formarão o agnoline (varia conforme preferência), não deixe a massa grossa
Coloque uma bolinha de recheio em cada quadradinho de massa
Pegue o quadradinho, com o recheio, e feche em forma de triângulo, pegue pontinha com pontinha
Pegue as duas pontinhas laterais e junte também
Forme um tipo de chapeuzinho
Com a massa pronta, deixe secar algumas horas
Guarde e congele, ou faça um caldo de sua preferência
Pode ser de frango, de gado ou de batatas

Com o caldo pronto, coloque a massa e cozinhe

Finalize com bastante queijo, temperinhos verdes e pão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8579-agnoline.html>