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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8579-agnoline.html