

# 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://areceitadavez.com.br/receita/8579-agnoline.html>