

# Agnolotis del Plin

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Masa

**Aceite De Oliva:** 20 c.c.

**Sal:** 10 Gramos

**Harina:** 360 Gramos

**Yemas:** 300 Gramos

### Relleno

**Bondiola asada:** 350 Gramos

**Mortadela:** 250 Gramos

**Queso rallado:** 200 Gramos

**Sal:** c/n

**Huevos:** 3 Unidades

**Nuez Moscada:** c/n

**Roastbeef braseado:** 350 Gramos

### Salsa

**Crema de leche:** 30 c.c.

**Jugo de cocción carne:** 100 c.c.

**Nuez Moscada:** c/n

**Salvia:** 1 Puñado

**Manteca:** 50 Gramos

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

### Masa

- Hacer un volcán con *harina* y en el centro agregar yemas, aceite de oliva, sal y con un tenedor ir tomando los bordes de la *harina* para ir haciendo las yemas cada vez más espesas.

- Bajar la masa a la mesada y amasar con las manos hasta integrar en un bollo.
- Dejar reposar 1 hora

## Relleno

- Pasar las carnes por picadora (*rosatbeef*, *bondiola* y mortadela) y mezclar en un bowl con huevos, queso rallado, nuez moscada, sal y trabajar con las manos hasta integrar.

## Armado

- Con máquina para sobar pasta, estirar la masa comenzando de la graduación mas ancha hasta el espesor deseado.
- Doblar la tira de masa y cortar en 2 mitades.
- En el centro de una mitad colocar porciones de relleno, humedecer la masa con y doblar para adelante uniando los bordes apretando con los dedos.
- Con los dedos presionar los bordes del relleno retirando el aire y cortar con ruedita rizada el lado superior.
- Por último, cortar con la ruedita la unión de cada agnolotti.
- Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal por 3 minutos aprox.

## Salsa y montaje

- En sartén *saltear* en *manteca* hojas de salvia por 1 minuto.
- Agregar *jugo* de carne, *crema*, nuez moscada, sal y dejar reducir.
- Agregar la pasta recién colada y cocinar 2 minutos.
- Servir con queso rallado por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/agnolotis-del-plin>