

Agnolotti con ossobuco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Sal: A gusto

Huevos: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Yemas: 3 Unidades

Harina 0000: 600 grs.

Relleno

Pimienta negra recién molida: A gusto

Pimienta blanca: A gusto

Aceite De Oliva: 5 cdas.

Huevo: 1 Unidad

Caldo de verduras: 1/2 Taza

Apio: 4 Ramas

Ossobuco: 1 k

Zanahorias: 2 Unidades

Pasta de trufa blanca y negra: 1 cda

Cebollas: 2 Unidades

Vino Tinto: 1 L

Laurel: 2 Hojas

Ajo: 5 Dientes

Trufa blanca: 2 cdas.

Crema de leche: 1/2 Taza

Salsa de tomate: 2 Tazas

Queso rallado: 1 Taza

Sal de hierbas aromáticas

Hierbas aromáticas picadas: 2 cdas.

Sal gruesa: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque la *harina* tamizada sobre la mesada, realice un hueco en el centro y coloque los huevos junto con las yemas, espolvoree sal por los bordes, incorpore aceite de oliva y mezcle con un tenedor hasta romper el ligue de los huevos, luego una con las manos y amase hasta conseguir una textura suave y lisa
- Cubra la masa y déjela reposar durante aproximadamente 1 hora.

Sal de hierbas aromáticas

- Deshoje las hierbas aromáticas y colóquelas en un mortero junto con la sal gruesa, luego triture.

Relleno

- Pele las zanahorias y las cebollas y córtelas en trozos.
- Corte las ramas de *apio* en trozos.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Realice sobre la carne unas incisiones con la punta de un cuchillo, luego unte con la sal de hierbas masajeando con las manos para que penetre dentro de las incisiones.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la carne, incorpore los dientes de *ajo*, las zanahorias, cebollas, *apio* y las hojas de *laurel*, sazone con pimienta blanca y negra, gire la carne para que se selle de forma pareja
- Una vez que la carne se dore de todos sus lados incorpore el vino tinto y la salsa de *tomate*, retire del fuego y lleve a un horno precalentado a fuego medio y cocine durante aproximadamente 2 ½ a 3 horas

Armado

- Terminada la cocción de la carne retire del horno, sepárela del *hueso*, córtela en trozos y píquela
- Reserve los líquidos de la cocción de la carne.
- Coloque en un bowl la carne picada, espolvoree con queso rallado y agregue el *huevo*, mezcle bien hasta conseguir una textura húmeda pero firme.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa estírela con la sobadora logrando un espesor bien fino, con una rueda corte a lo largo una tira de aproximadamente 14cm de ancho, coloque sobre uno de los lados de la tira de masa pequeñas porciones del relleno dejando espacio entre cada uno y luego cubra con el resto de masa, apriete con los dedos dando forma a los bollitos y con la rueda corte el excedente de la masa a lo largo bordeando el relleno, por ultimo entrando de atrás, o sea, del lado que doblo la masa para cubrir la carne y corte cada bollo con la rueda obteniendo así los agnolottis.
- Prepare una salsa, coloque en una sartén el líquido reservado de la cocción de la carne, incorpore *crema* de leche, sazone con pimienta y deje reducir, luego añada caldo de verduras, deje reducir nuevamente.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta solo unos minutos, retire y colóquela dentro de la salsa, añada la pasta de trufa blanca y negra, saltee unos minutos y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en una fuente los agnolottis con **ossobuco** y decore con la trufa blanca y espolvoree con queso rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/agnolotti-con-ossobuco>