elGourmet

# 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 doro 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**