



## AGNOLOTTI COM RECHEIO DE VITELÓ EM MANTEIGA E SÁLVIA

### Ingredientes da massa:

- 30 gemas
- 600 gr de farinha de trigo
- 340 gr de semolina
- 2 ovos
- 50 ml de azeite de oliva

### Modo de preparo da massa:

Em um recipiente fundo misture os ingredientes com a mão até a massa ficar inteiramente lisa , depois reserve em geladeira por no mínimo duas horas. Em uma superfície plana abra a massa com ajuda de um rolo, pincele com ovos e com uma colher coloque o recheio (receita abaixo) e dobre a massa cobrindo o recheio corte em formato quadrado. Cozinhe somente em água e sal, adicione manteiga e folha de sálvia e queijo parmesão para finalizar.

### Ingredientes do recheio:

- 1,5 de alcatra de viteló
  - 300 gr de mortadela
  - 200 gr de panceta
  - 100 gr de cenoura
  - 100 gr de alho porró
  - 100 gr de cebola
  - 100 ml de vinho branco
- Sal e pimenta do reino a gosto

### Modo de preparo do recheio:

Em uma panela refogue o alho porró, a cenoura, a cebola e a panceta. Adicione a carne de viteló quando ela estiver refogada tempere com sal, pimenta do reino e o vinho branco deixe no máximo 10 minutos. Com a ajuda de um processador de alimentos misture os ingredientes com a mortadela e triture até ficar uma consistência lisa depois é só usar como recheio a massa(receita acima).