



FILETTO ALLA WELLINGTON

Ingredienti

1 kg di filetto di manzo
250 gr di prosciutto crudo dolce affettato sottile
800 gr di funghi champignon
2 scalogni
1 spicchio di aglio
4 cucchiaini di senape
300 gr di pasta sfoglia
2 tuorli
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Legare la carne, salarla e peparla, rosolarla a fiamma vivace in una padella da tutti i lati, farla sgocciolare su una gratella.

Con l'aiuto di un pennello, ricoprirla di senape, dopo averla slegata.

Rosolare gli scalogni e l'aglio in una padella con poco olio, eliminare l'aglio e unire i funghi tritati molto finemente.

Aggiustare con sale e pepe e cuocere fino a quando i funghi non saranno asciutti.

Rivestire il piano di lavoro con pellicola alimentare, con le fette di prosciutto creare un quadrato regolare, ricoprire con i funghi e, aiutandosi con una spatola, ricoprire il prosciutto completamente.

Adagiare su un lato il filetto, aiutandosi con la pellicola, arrotolare la carne su se stessa, impacchettarla con la pellicola e porla in frigo per un'ora circa.

Stendere la pasta sfoglia in un rettangolo, adagiare la carne e arrotolarla sulla sfoglia e richiudere accuratamente i lati corti.

Avvolgerla nuovamente nella pellicola e porre nuovamente in frigo per mezz'ora.

Adagiare il filetto in una teglia, pennellare con i tuorli d'uovo, decorare a piacere e cuocere in forno caldo a 200° per 30-40 minuti circa.

Fara riposare la carne prima di servirla.

Accompagnare con valeriana o spinacini in insalata.