

Filetto in crosta alla wellington *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Preparatevi una salsa di funghi facendo rosolare i funghi ben puliti e tagliati a listarelle in olio, aglio e prezzemolo. Non aggiungete liquidi. Quando i funghi saranno cotti, frullateli sino ad ottenere una salsina ben densa. Srotolate la pasta sfoglia. Bucherellatela con i rebbi di una forchetta. Spalmatela con la salsa di funghi preparata. Prendete il filetto, massaggiatelo con sale e pepe. Rosolatelo bene da tutti i lati per bene, usando una piccola padella e tenendo la fiamma vivace. Quindi asciugatelo e posatelo al centro della pasta sfoglia. Chiudete bene sigillando i bordi. Spennellate con tuorlo d'uovo oppure latte, in modo da ottenere una bella doratura. Infornate a 180 gradi per 40 minuti. Sfornate e servite con un bel contorno di patate.

Consigli

Per assaporare al meglio un buon filetto alla Wellington, vi consigliamo di stappare una buona bottiglia di vino rosso come il Chianti.

Curiosità

Tante ricette sono nate per puro caso, in concomitanza con momenti storici: una di queste è la ricetta del filetto alla Wellington, inventata dal famoso duca che prese parte alla battaglia di Waterloo.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 40 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Filetto di manzo 600 grammi

Funghi 300 grammi

Pasta sfoglia (un rotolo di pasta sfoglia già pronta, rettangolare)

Tuorli d'uovo (un tuorlo d'uovo)