



Filetto alla wellington

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 0.66666666666667kg cuore centrale di filetto di manzo
- q.b. senape di Digione
- 466.666666666667g champignon
- 1? scalogni
- 1? rametti di timo
- 8 fette di prosciutto crudo Pioradoro
- 333.333333333333g pasta sfoglia
- 1? tuorli
- q.b. poco latte o acqua
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe nero di mulinello

Per accompagnare

- 333.333333333333g asparagi
- 333.333333333333g patate novelle

Preparazione

1. Condire il filetto con sale e pepe, avvolgerlo strettamente nella pellicola alimentare chiudendolo a caramella e farlo riposare in frigorifero per almeno 15 minuti o fino a 24 ore per far assorbire il condimento e modellare bene la forma cilindrica.
2. Scaldare 2-3 mm di olio extravergine di oliva in una padella antiaderente e sigillare bene la carne su tutti i lati (compreso fronte e retro) finché risulterà bella dorata.
3. Togliere dal fuoco e spennellarla con la senape di Digione. Farla raffreddare.
4. Nel frattempo, pulire i funghi e tritarli molto finemente o frullarli in un mixer. Sbucciare e tritare finemente o frullare anche gli scalogni. Scaldare una padella e trasferire scalogni e funghi nella padella senza grassi, condirli con sale, pepe e qualche fogliolina di timo e cuocerli finché avranno rilasciato tutta l'acqua. Dovrete ottenere una crema molto asciutta. Farla raffreddare.

5. Stendere uno strato di pellicola sul piano di lavoro e adagiarvi sopra le fette di prosciutto parzialmente accavallate in modo da formare un rettangolo leggermente più grande del filetto. Stendere la crema di funghi sulle fette di prosciutto e livellarla bene con una spatola.
6. Appoggiare il filetto su questa base ed avvolgerlo strettamente, nelle fette di prosciutto e nella pellicola esterna chiudendola a caramella e riporlo in frigo per almeno 20 minuti.
7. Diluire i tuorli con 4-5 cucchiaini di latte o di acqua. Stendere la sfoglia sul piano di lavoro leggermente infarinato allo spessore di circa 3 mm.
8. Togliere il filetto dalla pellicola, appoggiarlo sul bordo della sfoglia e arrotolarlo strettamente rifilando la pasta in eccesso. Sigillare i bordi incollandoli con il tuorlo e facendo attenzione a eliminare l'aria tra il filetto e la sfoglia. Spennellare la superficie con il tuorlo, decorare a piacere con i ritagli di pasta e spennellare nuovamente.
9. Accendere il forno a 200°. Trasferire il filetto su una teglia foderata di carta da forno e infornarlo per circa 35 minuti. Fuori dal forno fare riposare il filetto per almeno 15 minuti.
10. Tagliarlo a fette spesse e servirlo accompagnato da patate e asparagi al vapore.

Buono a saperi:

A piacere, preparare una salsa al vino rosso per accompagnare il filetto. Fondere 30 g di burro con uno spicchio di cipolla in un tegamino, unire 500 ml di vino rosso, 2 foglie di alloro e qualche rametto di timo; condire con sale e pepe e far ridurre di 2/3. Nel frattempo, lavorare 20 g di burro con 20 g di farina e unirli al vino con 300 ml di brodo di carne. Proseguire la cottura finché la salsa risulterà ben legata e avrà raggiunto una consistenza sciropposa. Filtrarla e servirla in accompagnamento alla carne e alle verdure.