Filetto alla Wellington

Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	1 Ore
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2015

Preparazione

800 g di filetto di manzo, la parte centrale

sale

pepe

olio

Condire il filetto di manzo, rosolarlo brevemente a fuoco vivo su tutti i lati e metterlo da parte.

250 g di funghi prataioli

1 scalogno

1 spicchi d'aglio

1 CM di succo di limone

2 CM di prezzemolo

1 CT di foglie di timo

50 ml di fondo bruno di vitello

50 ml di vino bianco

paprica in polvere

sale

pepe

Tritare finemente i funghi prataioli. Sbucciare lo scalogno e l'aglio e tritarli finemente. Tritare finemente il prezzemolo.

Versare lo scalogno, l'aglio e i funghi prataioli in una padella, soffriggere e sfumare con succo di limone, fondo bruno e vino bianco. Far sobbollire finché il liquido non è evaporato completamente. Condire con il resto degli ingredienti, lasciar raffreddare e frullare il composto con i funghi prataioli.

1 pasta sfoglia, rettangolare, 24 × 42 cm

Stendere la pasta sfoglia, ritagliare una striscia larga 0,5 cm su ciascun lato e riporle in frigorifero. Allargare la pasta sfoglia e distribuirvi i funghi prataioli frullati lasciando 2 cm di distanza dal bordo. Collocare il filetto di manzo al centro sopra i funghi prataioli e avvolgerlo con la pasta. Premere bene le estremità. Spennellare la pasta con un po' d'acqua e guarnire con le strisce di pasta ritagliate in precedenza. Riporre il rotolo con la carne in frigorifero per circa 1 ora.

Adagiare il rotolo con la carne su una teglia rivestita con carta da forno. Inserire la sonda di temperatura dell'alimento nel punto più spesso. Inserire la teglia nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura professionale pasta sfoglia 210 °C, fino a una temperatura degli alimenti di 48 °C (max 30 Min.)

Terminata la cottura, tagliare immediatamente le estremità, affinché la carne non continui a cuocere. Tagliare la carne dopo 15 minuti.

Accessori

Teglia

Sonda di temperatura dell'alimento