Filetto di maiale in crosta di pasta sfoglia

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	40 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	6
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

1 filetto di maiale, circa 450 g

2 CM di olio

sale

pepe

Rosolare il filetto di maiale su tutti i lati nell'olio, condirlo con sale e pepe e toglierlo dalla padella. Lasciar raffreddare.

1 mazzetto di prezzemolo, a foglia liscia

2 rametti di timo

2 rametti di rosmarino

100 g di pomodori essiccati, sott'olio

Staccare il prezzemolo, il timo e il rosmarino dai rametti e tritare tutte le erbe aromatiche. Tagliare i pomodori essiccati sott'olio a striscioline.

150 g di bacon, a fette

1 rotolo di pasta sfoglia

Disporre il bacon sovrapposto sulla superficie di lavoro, in modo tale da formare un rettangolo in cui il filetto può essere avvolto. Distribuire le erbe aromatiche e i pomodori sul bacon e premere bene. Adagiarvi il filetto e avvolgerlo nel bacon. Trasferire il filetto sulla pasta sfoglia, piegare i lati corti (circa 3 cm) sul filetto e arrotolare nel senso della lunghezza. Inumidire leggermente i bordi della pasta con acqua e chiuderli premendo.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Calore sopra/sotto

Trasferire il filetto sulla teglia rivestita di carta da forno rivolgendo il lato di chiusura verso il basso. Decorare a piacere con la pasta rimanente.

1 tuorlo d'uovo

1 CM di latte

Infornare gli alimenti

Calore sopra/sotto 200 °C per 25 Min.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019