

## Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 600 g di Filetto di manzo
- 100 g di Paté di fegato
- 1 confezione di Sugo Fresco ai Funghi
- 1 Tuorlo
- Rosmarino q.b.
- Latte q.b.
- Burro q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

## Preparazione

In una pirofila fate fondere 25g di burro con il rosmarino e rosolatevi il filetto a fuoco vivo, rigirandolo da tutti i lati, per una decina di minuti. Salate, pepate, passate la pirofila in forno caldo a 200° e cuocete ancora per 15 minuti; sfornate e lasciate intiepidire. In una ciotola versate la salsa ai funghi, unite il paté e amalgamate bene. Srotolate la pasta sfoglia in una teglia da forno adagiandola sulla sua speciale carta antiaderente, spennellate la superficie con acqua e disponetevi sopra il filetto; ricoprite con la salsa di funghi e patè e arrotolate bene la sfoglia sigillando i bordi. Sbattete il tuorlo con un cucchiaino di latte e con il miscuglio spennellate la pasta. Cuocete in forno caldo a 200° per 15 minuti circa. Sfornate e servite il filetto tagliato a fette, accompagnato, a piacere, con verdure saltate al burro.

## Informazioni nutrizionali

<u>(L)</u>

50

 $\oplus$ 

4 4 persone

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri