Mini Filetto alla Wellington

Ingredienti

- 1 confezione di BUITONI Pasta Sfoglia rettangolare
- 400 g di Filetto di Manzo, tagliato in 4 fette
- 200 g di Funghi
- 120g di Prosciutto crudo (8 fette)
- 50 g di Scalogno
- 50 ml di Vino rosso
- 40 g di foie gras
- 20 g di Senape
- 10g di Burro
- 1 Uovo (per spennellare)
- 1 Cucchiaio Olio d'oliva/ EVO
- 1 Grammo Sale

Preparazione

1. Rosolare i pezzi di filetto a fuoco alto con olio d'oliva. Condire con sale e pepe, quindi lasciare raffreddare.
2. Tritare finemente i funghi e lo scalogno, soffriggere con burro e timo per 10 minuti. Condire a piacere. Aggiungere il vino rosso ed il sugo della carne, far sobbollire per 5 minuti. Mescolare il foie gras e lasciare raffreddare.
3. Posizionare due fette di prosciutto su pellicola trasparente. Spalmare ¼ del composto di funghi sopra. Ricoprire un pezzo di filetto con senape e posizionarlo sopra il composto di funghi. Avvolgere strettamente nella pellicola trasparente. Ripetere per gli altri 3 pezzi. Refrigerare per tutta la notte.
4. Preriscaldare il forno a 200°C. Stendere la pasta sfoglia, tagliarla in 4 quadrati e avvolgere ogni pacchetto di carne nella pasta.
5. Spennellare con uovo sbattuto, incidere con un coltello e cuocere per 25 minuti. Servire caldo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	25.88 g
Energia	688.89 kcal
grassi	47.34 g
Fibra	2.27 g
Proteine	35.05 g
Grassi saturi	18.42 g
Sodio	1300.37 mg
zuccheri	1300.37 mg

60

4 4 porzioni