



Filetto in crosta con funghi porcini - [Visualizza sul sito](#)  
di roberta

Secondi piatti - maiale - porcini

[Da Alice.tv](#)

1 filetto di bue da 1,5 chili la parte più spessa  
pepe nero da macinare  
40 g di burro  
500 g di funghi porcini surgelati  
500 g di champignon  
2 cucchiaini di brandy  
prezzemolo  
2 confezione di pasta sfoglia  
1 uovo

Accendere il forno a 220°.

Legare il filetto per dargli la forma regolare.

Salare e pepare.

In un tegame scaldare un po' di burro e mettere il filetto a rosolare a fuoco vivo e cuocere come un roastbeef.

Pulire e affettare i funghi e metterli a rosolare in una padella bagnarli col brandy e lasciarlo evaporare. Togliere dal fuoco e aggiungere il prezzemolo e il pepe.

Lasciar freddare.

Aprire la pasta sfoglia a rettangolo, pareggiare i bordi, i ritagli serviranno per le decorazioni.

Distribuirli al centro della pasta i funghi e su questi appoggiare il filetto con la parte più piatta verso l'alto.

A ogni angolo della pasta tagliare un quadratino e tenerlo da parte.

Spennellare i bordi della pasta con l'uovo sbattuto.

Ripiegare i bordi della pasta sul filetto premendo bene.

Appoggiare l'involto preparato su un pezzo di carta forno di dimensioni adeguate e leggermente unta, tenendo le giunzioni in basso.

Tagliare i ritagli di pasta delle striscioline sottili, spennellarle con l'uovo sbattuto e sistematele sulla superficie della pasta, creando un disegno gradevole.

Coprire con carta stagnola e mettere in frigorifero per 1/2 ora, non si romperà la pasta in cottura.

Se sta di più deve stare mezz'ora fuori.

Accendere il forno a 220° spennellare la superficie con l'uovo sbattuto per lucidarla e fare due o tre buchi per il vapore.

Passare in forno per 20 minuti, lasciare riposare 10 e affettare.

Io ho usato un filetto di maiale che ho tagliato a metà

