



## FILETTO ALLA WELLINGTON

---

### INGREDIENTI :

- 400 g Filetto di manzo;
- 100 g Tartufo nero;
- 1 Rotolo di pasta brisè;
- 100 g Prosciutto crudo;
- 100 g Castagne già lessate;
- 1 Uovo
- Olio
- Sale.



### PREPARAZIONE :

- Pulire il filetto dal grasso in eccesso e scottarlo in padella a fuoco molto alto per sigillare i pori;
- Mettere nel cutter il tartufo nero, le castagne lessate e gli champignon e frullare fino ad ottenere una pasta;
- Cuocere questa pasta in padella per eliminare l'acqua residua;
- Stendere il prosciutto e sopra disporre la pasta di tartufo e funghi fatta raffreddare;
- Arrotolare il filetto nel prosciutto con l'aiuto della carta pellicola;
- Lasciare riposare mezz'ora in frigo;
- Avvolgere il filetto nella pasta brisè, fare delle decorazioni a piacimento e cuocere in forno a 200° per 30 minuti.

