SECONDI PIATTI

# Filetto in crosta

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

## INGREDIENTI

1 filetto di circa 1

2 kg

400 g di fegato grasso tartufato

300 g di funghi champignons sbollentati

1 kg di pasta per la crosta

3 dl di salsa al madera

1 tuorlo d'uovo

50 g di burro

3 cl di olio

## PREPARAZIONE

1 Salare ed insaporire con pepe il filetto, lasciato intero, e arrostirlo a fuoco molto vivace in burro e olio. Quando è cotto toglierlo dal fuoco e metterlo in disparte al caldo. Stendere intanto la pasta ad uno spessore di 4 mm circa dandole una forma rettangolare atta ad accogliere l'intero filetto. Disporvi sopra la carne e ricoprirla con il fegato. Circondare e coprire parzilamente con i funghi affettati sottilmente ed in precedenza saltati nel burro.

Coprire il tutto, alzando i bordi della pasta, e sigillare. Spennellare la superficie del composto con il tuorlo d'uovo sciolto in una tazzina e porre in forno a calore piuttosto elevato.

A cottura ultimata servire il filetto in crosta con la salsa al madera, a parte, ben calda.