

SECONDI PIATTI

Filetto in crosta

di: *reginette*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 pezzo intero di filetto di circa 1 kg e 1/2
olio extra vergine d'oliva
1 rotolo di pasta sfoglia
1 tuorlo d'uovo
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Rosolare il pezzo di carne con solamente 4 cucchiari di olio a fuoco molto alto, girandolo una sola volta.



- 3 Girareira dall'altra parte.



- 4 Una volta ben rosolato da tutte le 2 parti, abbassare il fuoco e lasciare andare la cottura calcolando 20 minuti per kg.



- 5 A fine cottura, ancora caldo, salare il filetto e il sughetto nel fondo alla padella. Mettere il filetto a riposare per almeno 6 ore su di una griglia in modo da richiudere tutti i succhi della carne all'interno, e raccogliere il sughetto in una salsiera.



6 Poggiare il filetto sulla pasta sfoglia.



7 Chiudere la sfoglia e spennellare un tuorlo di uovo . Con gli avanzi della pasta fare una decorazione a foglia.



8 Mettere in forno caldo 180° per 15 minuti e lasciare raffreddare per 10 minuti.

