

SECONDI PIATTI

Filetto in crosta

di: *Cookaround*

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 arrostarlo 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 parzialmente 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 madero, a parte, ben calda.