

Mini-filetti alla Wellington con funghi allo Sherry

Mi ha sempre affascinato moltissimo il filetto in crosta. Una ricetta un po' antiquata forse, ma sempre di effetto. Mi pareva però difficile da realizzare, perchè non è semplice trovare il giusto equilibrio tra una pasta asciutta e dorata e un filetto



succoso e cotto a puntino. Poi ho visto questa ricetta in tv realizzata da Lorraine Pascale, e ci ho provato. Il risultato: FANTASTICO !

Ve li consiglio. I filetti monoporzione sono molto più semplici da cuocere, e l'effetto finale è molto bello, ognuno può rompersi la crosta nel piatto e gustarsi la carne con i funghi.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 panetto di pasta sfoglia, lasciata scongelare e tenuta in frigorifero.
in alternativa, un rotolo di pasta sfoglia già stesa (quadrata, non tonda).
- farina 0 (per stendere la pasta, se serve)
- 30 gr di funghi porcini essiccati
- 2 cucchiaini di olio di semi
- 4 filetti di manzo da 150/180 grammi ciascuno (alti circa 2cm)
- 4 scalogni piccoli, tritati finemente
- 2 cucchiaini di burro
- 500 gr di funghi porcini puliti e tritati
in alternativa potete usare un misto funghi surgelato (con porcini)

- 1 bicchierino di Sherry (o Cognac)
- qualche foglia di timo
- 1 uovo grande, ben sbattuto in una ciotolina, per spennellare
- 250 gr panna fresca
- sale, pepe

Stendere la pasta sfoglia su un piano ben infarinato fino ad ottenere un quadrato di circa 3 mm di spessore e 35/40 cm di lato. Se necessario rifilare i bordi con un coltello, poi dividere la pasta in 4 quadrati. Potrebbe essere necessario stendere ancora un poco i quadrati di pasta a seconda della dimensione dei filetti.

Una volta stesi, appoggiarli su una lastra del forno e porre in frigorifero a compattarsi qualche minuto.

Risciacquare i funghi secchi in acqua fredda poi porli in una ciotola e coprirli di acqua bollente, lasciando rinvenire per circa 20 minuti.

Riscaldare 2 cucchiaini di olio in una padella di dimensioni medie, a fiamma medio – alta. Quando la padella è **molto calda**, condire la carne con poco sale e pepe, appoggiare sulla piastra e fare sigillare da entrambi i lati per circa 1 minuto per lato. Togliere la carne dalla padella e tenere a parte in un piatto.

Abbassare un poco la fiamma, aggiungere in padella lo scalogno tritato e fare appassire per 4-5 minuti. Aggiungere il burro e i funghi freschi tritati, e cuocere per altri 2-3 minuti. Scolare i funghi secchi e tritarli finemente, aggiungerli nella padella insieme allo sherry. Alzare la fiamma e cuocere finché i funghi non avranno perso tutta l'acqua, ci vorranno circa 4-5 minuti.

Aggiungere il timo e regolare di sale e pepe. Cuocere un altro minuto, togliere dal fuoco e tenere a parte.

Preriscaldare il forno a 200°C.

Prelevare la pasta sfoglia dal frigorifero, porre al centro di ogni quadrato una cucchiata abbondante di funghi ed

allargarla fino alla dimensione dei filetti. Appoggiare un filetto al centro di ogni quadrato, e spennellare di uovo sbattuto tutto il bordo della pasta.



Ripiegare i bordi della pasta in modo che si incontrino e si chiudano sopra la carne, ma cercando di non sovrapporli troppo altrimenti il "nodo" non si cuocerà a dovere. eventualmente, rifilare l'eccesso di pasta con un coltello o una forbice. Girare i pacchetti in modo che la parte ripiegata finisca in basso, e dare con le mani una forma arrotondata.



Se la pasta si è ammorbidita troppo, rimettere il tutto in frigorifero per 5-10 minuti in modo da ricompattarla un poco. Questo farà in modo che durante la cottura in forno non si sciolga prima di iniziare a crescere. Tenere a parte i fughi rimasti per la salsa.

Passati i 10 minuti, ricavare con la parte non tagliente del coltello un disegno a quadri sulla parte alta di ciascun pacchetto. Premere solo leggermente, la pasta non si deve tagliare altrimenti si strapperà in cottura.



Spennellare tutta la superficie con l'uovo sbattuto poi cuocere in forno per 14 minuti (filetto a cottura media). Aggiungere un altro paio di minuti se si vuole la carne un poco più cotta. Verso fine cottura, se la superficie non è ancora perfettamente dorata, attivare la funzione grill per 3 minuti.

Mentre i Wellington si cuociono in forno, riscaldare il misto di funghi. Aggiungere la panna e cuocere a fiamma alta per 2 minuti. aggiustare se serve di sale, spegnere la fiamma e tenere in caldo.



Quando i filetti sono pronti, servire accompagnando con la salsa e un abbondante bicchiere di vino rosso.