



Un secondo per il pranzo di Natale, il filetto alla Wellington

Il filetto alla Wellington è un secondo piatto per le occasioni davvero speciali, come il pranzo di Natale, da condividere con le persone amate.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Questo piatto classico ma molto gustoso ed elegante alla vista, prende il nome dal generale Arthur Wellesley, il quale fu nominato duca di Wellington per essere riuscito a sconfiggere Napoleone a Waterloo. Si dice che il filetto, preparato in questo modo, ricordi la forma e il colore degli stivali che indossava il generale. Si tratta di un sontuoso e ricchissimo secondo piatto composto da un tenerissimo filetto di manzo, sigillato a fuoco alto per conservarne tutti i preziosi succhi, nascosto all'interno di un croccante e friabile multistrato di pasta sfoglia ed avvolto da un caldo abbraccio di funghi e prosciutto. Il Filetto alla Wellington non è un piatto molto semplice da preparare, ma se ci mettete un po' di pazienza e attenzione sicuramente riuscirete a preparare un piatto che saprà stupire tutti per la sua raffinatezza e bontà!

Questo slideshow richiede JavaScript.

Difficoltà :Difficile **Tempo di preparazione** : 120' **Tempo di cottura** : 90'

Ingredienti per 4/6 persone

- Filetto di manzo di spessore omogeneo tagliato dalla parte centrale 900 g
- Sale e pepe nero macinato al momento
- Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari
- Senape inglese, un cucchiaino colmo abbondante
- Funghi champignon puliti 700 g
- Castagne cotte 150 g
- Aglio 1 spicchio
- Timo fresco 1 rametto
- Prosciutto crudo di Parma 8 fette
- Pasta sfoglia pronta 500 g
- Uova 2

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Cospargete la carne di sale grosso e pepe, rosolatela in padella su tutti i lati con olio extra vergine d'oliva. La carne non deve cuocere ma solo sigillarsi. Toglietela dal fuoco, e in un piatto pennellatela ancora calda con senape inglese. Lasciate riposare il filetto, nel frattempo occupatevi dei funghi. Tritateli grossolanamente poi metteteli nel mixer con uno spicchio d'aglio e proseguite fino a che non saranno molto fini insieme a qualche castagna. Fate asciugare i funghi in una padella antiaderente senza olio rigirandoli spesso con una spatola, aggiungete del timo fresco e proseguite fino a che non saranno ben tostati. Stendete sul piano di lavoro un foglio di pellicola per alimenti e ricopritela con le fettine di prosciutto crudo. Ricoprite con uno strato di crema di funghi e mettete nel centro il filetto che nel frattempo si sarà raffreddato e arrotolate ben stretto, chiudendo ai lati come fosse una caramella. Mettetelo a riposare in frigo per un'ora circa. Stendete un altro foglio di pellicola e adagiatevi la pasta sfoglia, togliete la pellicola e mettete nel centro il filetto e pennellate il bordo con uovo sbattuto. Richiudetelo come un pacchettino e avvolgetelo ben stretto, lasciate riposare 15'. Volendo, potete prepararlo anche la sera prima. Pennellate la superficie con l'uovo e fate delle incisioni leggere come decoro con un coltellino. Cuocete in forno a 200°C per 35'. Sfornate, e lasciate riposare per 15' prima di tagliarlo. Servite a fette

spesse.

Consigli



Per accompagnare questo piatto complesso abbiamo chiesto consiglio a [Vinifero](#) che ci suggerisce un Montepulciano di Emidio Pepe. Un vino dal colore rosso rubino cupo. Al naso si apprezzano sentori di frutta rossa matura, con tocco vinoso ed erbaceo. In bocca, grande slancio minerale, buona struttura tannica e corpo pieno. Persistente e aromatico. Temperatura di servizio 18-20°C.