

FILETTO ALLA WELLINGTON

LE RICETTE DI MARIO

FILETTO ALLA WELLINGTON

PROCEDIMENTO:

PRENDERE 1 KG. DI FILETTO INTERO E PULITO

FARLO ROSOLARE IN UNA CASSERUOLA CON BURRO E VARI AROMI ,
(SALE E PEPE QB)

QUANDO E' BEN ROSOLATO

INUMIDIRE CON 50 GR DI COGNAC

QUANDO SI E' RAFREDDATO AVVOLGERLO IN PASTA DI SFOGLIA CON
PROSCIUTTO COTTO E INFORNARE A 180 ° PER 30 MINUTI CIRCA .
GUARNIRE A PIACERE.

