- 400 g di funghi champignon freschi
- 100 g di prosciutto crudo di Parma (6 fette)
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- senape inglese qb
- 1 tuorlo
- olio extravergine di oliva qb
- sale e pepe qb

Procedimento Filetto alla Wellington

1. Salate e pepate l'esterno del filetto massaggiandolo e fatelo rosolare in una padella ben calda con un filo d'olio extravergine di oliva, facendo in modo di rosolare tutti i lati, comprese le estremità. La carne non deve cuocere ma semplicemente si deve sigillare in superficie in modo da non perdere i succhi successivamente. Spennellate il filetto con la senape e mettetelo da parte in un piatto a riposare.
2. Nel frattempo preparate la crema di funghi. Pulite gli champignon eliminando il terriccio con un panno umido, tagliateli a pezzetti, versateli nel mixer, aggiungete un po' di sale e pepe e frullate fino ad ottenere una purea fine ed omogenea. Trasferite la purea di funghi in una padella ben calda e fate cuocere la crema rigirandola di tanto in tanto fino a quando non sarà completamente asciutta.
3. Su un foglio di pellicola trasparente disponete le fette di prosciutto crudo (in base alla lunghezza e larghezza del mio filetto ne ho usato 6), mettete un pizzico di pepe sul prosciutto e poi distribuitevi sopra la crema di funghi formando uno strato uniforme. Adagiate al centro il filetto e con l'aiuto della pellicola arrotolate formando un cilindro, avvolgetelo completamente nella pellicola e ruotate le estremità formando una caramella, strizzate in modo da far amalgamare bene gli ingredienti, e poi riponete in frigorifero a riposare per circa 15 minuti.
4. Stendete la pasta sfoglia, assottigliatela leggermente con il matterello e, dopo aver eliminato la pellicola, posizionate al centro il filetto, avvolgetelo con la sfoglia richiudendo le estremità (eventualmente eliminando la pasta sfoglia in eccesso), arrotolatela nella pellicola e riponete in frigo altri 5 minuti.
5. Spennellate la pasta sfoglia con un tuorlo sbattuto, praticate dei tagli a spiga ed infornate a 200° per circa mezz'ora, fino a quando la pasta sfoglia diventerà dorata.
6. Togliete dal forno, fate riposare pochi minuti dopodichè tagliate a fette di circa 1,5 cm e servite subito.