
MAGATELLO IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone:

- magatello di manzo kg. 1,500,
- 200g. di funghi coltivati,
- mezza cipolla,
- 100g. di burro o margarina,
- un vasetto di patè di fegato,
- una confezione di pasta sfoglia surgelata,
- uova un tuorlo,
- un bicchiere di brandy,
- sale e pepe.

Togliere il grasso al magatello, spruzzatelo di brandy e lasciate macerare per mezz'ora. Arrostito la carne in forno a 180° per almeno 90 minuti, salatela e pepatela. Pulite i funghi e tritateli, uniteli alla cipolla e fateli rosolare in un pò di condimento fino a che diventeranno morbidi. Spalmate l'arrosto, tolto dal forno e lasciato intiepidire, con il patè e cospargetelo di funghi alle cipolle. Tirare la pasta, già scongelata, in modo da creare una sfoglia sottile. Avvolgetevi la carne e inumidite con acqua fredda prima di rimettere in forno a 220° per un 15 minuti. Cospargete la pasta con il tuorlo d'uovo sbattuto e continuate la cottura fino a quando la pasta sarà gongia e dorata.