

FILETTO IN CROSTA DI SFOGLIA CON CHENELLE DI SPINACI

Ingredienti per 6 persone:

1,4 kg di filetto di manzo,
un rotolo di pasta sfoglia fresca,
20 g di burro al tartufo,
100 g di prosciutto crudo a fettine,
un tuorlo,
un cucchiaino di latte,
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
sale,
pepe.

Per le chenelle:

300 g di pane raffermo,
600 g di spinaci, 2 uova,
80 g di provolone grattugiato,
sale,
pangrattato, grana, burro.

Legate il filetto con qualche giro di spago da cucina per mantenerlo in forma durante la cottura.

Scaldate l'olio in una padella antiaderente, unite il filetto e rosolatelo a fiamma viva da tutte le parti, girandolo con un cucchiaino di legno.

Quando è dorato, mettetelo su un piatto, eliminate lo spago, salatelo leggermente, pepatelo e lasciatelo intiepidire.

Fate ammorbidire il burro al tartufo a temperatura ambiente.

Tamponate il filetto con carta assorbente da cucina, spalmatelo su tutti i lati con il burro al tartufo e avvolgetelo nelle fettine di prosciutto crudo.

Srotolate la pasta sfoglia e avvolgetevi il filetto; tagliate via la pasta eccedente e sigillate i due lembi; girate il "pacchetto" tenendo sotto la parte sigillata e spennellatelo con il tuorlo sbattuto con il latte e un pizzico di sale.

Ricavate dai ritagli di pasta alcune stelline, applicatele sulla preparazione e spennellate anche queste con il tuorlo.

Praticate 2 piccoli fori al centro della pasta per lasciar uscire il vapore.

Trasferite il filetto in crosta su una placca e cuocetelo in forno a 200° per 20-25 minuti, finché la pasta risulterà dorata.

Sfornatelo, lasciatelo riposare per 10 minuti, affettatelo e servitelo con le chenelle di spinaci.

Mescolate il pane raffermo ammolato nel latte e strizzato con gli spinaci lessati, strizzati e tritati, le uova, il provolone, sale e pangrattato.

Tenete in frigo per 30 minuti.

Formate delle polpette ovali, lessatele scolandole appena affiorano, condite con grana e fiocchetti di burro e infornate 200° per 10 minuti.