

Filetto in crosta

INGREDIENTI:

1 filetto di manzo (preferite quelli non molto larghi),
10 fette sottili di pancetta tesa,
1 confezione di pasta sfoglia,
1 bicchiere di cognac,
1 uovo,
olio,
sale,
pepe.

Massaggiare per bene la carne con sale e pepe, scaldare una padella con un filo d'olio e rosolare il filetto da tutte le parti, sfumare con il cognac e una volta evaporato togliere da fuoco e lasciar intiepidire (se non amate il filetto al sangue prolungate per un po' la cottura nella padella). Aprire la pasta sfoglia adagiare sopra e al centro le fette di pancetta al centro mettere sopra il filetto e chiuderlo all'interno, spennellare con l'uovo e infornare a 200° fino a che la sfoglia non risulti ben cotta e dorata, lasciar raffreddare almeno 15' prima di tagliare.