



Bife Wellington

Tempo de preparo: 01h | Serve 06 pessoas

Ingredientes:

- O centro de um filé mignon +/- 1,3 kg
- Massa folhada aberta em um retângulo de 50/40 cm
- 12 fatias de presunto finas
- 01 colher de sopa de mostarda
- 01 ramo de alecrim
- 01 xícara de farofa pronta
- 150 g de cogumelos fatiados
- 50 g de castanha de caju picadinha
- Gema de ovo para pincelar a massa
- Sal, azeite e pimenta

Modo de preparo:

Bata o alecrim com a faca, misture com sal e pimenta e esfregue bem no filé.

Doure o filé por todos os lados mantendo mal passado. Reserve.

Toste levemente as fatias de presunto. Reserve.

Na panela do filé toste os cogumelos descolando os resíduos. Adicione azeite e doure bem.

Junte a castanha e a farofa pronta, misture bem e reserve.

Abra a massa e cubra com as fatias de presunto, em seguida esparrame a farofa sobre toda a superfície.

Esfregue a mostarda no filé e arrume sobre um canto da massa.

Enrole apertando bem e sele as bordas apertando com um garfo.

Pincele com a gema e leve ao forno a 180°C por quarenta minutos.

Pode ser servido quente ou frio.



Conheça os livros de receitas
do **Chef Taico**

CLIQUE AQUI E ACESSE

