

## MEDAGLIONI IN CROSTA

### Ingredienti

- aglio
- sale
- rosmarino
- limone
- burro
- filetto di manzo (500g)
- Brandy
- un uovo
- besciamella pronta (50ml)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano
- pasta di tartufo
- Pasta Sfoglia Findus
- Funghi Champignon Findus (250g)

### Come si prepara

Mettete a scongelare la pasta sfoglia.

Fate sciogliere il burro in un tegame, unite uno spicchio d'aglio e appena sarà dorato aggiungete il rosmarino e i filetti di manzo.

Cuocete per qualche minuto a fuoco vivace, salate e pepate. Quando saranno rosolati, bagnate con un bicchierino di brandy che lascerete evaporare; spegnete e lasciate raffreddare.

In un altro tegame cuocete gli champignon con l'olio, l'aglio, sale, pepe e succo di limone.

Una volta cotti e dopo aver eliminato l'aglio, tritateli finemente e uniteli alla besciamella insieme alla pasta di tartufo e al parmigiano Reggiano.

Stendete la sfoglia, ponetevi sopra i filetti di manzo, la crema di funghi, quindi ricopriteli con altra sfoglia.

Premete bene i bordi della pasta, aiutandovi se necessario con un po' di acqua fredda o albume di uovo, e con un tagliapasta smerlato o una rotellina dentellata, ritagliate dei tondi lasciando qualche centimetro di pasta intorno alla carne.

Praticate sulla superficie della pasta qualche taglietto con un coltellino a punta ben affilato.

Mettete i medaglioni su una placca da forno, spennellateli con un tuorlo d'uovo battuto e infornate.

Cuoceteli per 25-30 minuti a 180-200 gradi. Serviteli ben caldi.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 60**

## Tags

occasioni speciali, new, feste, carne, tradizionale, Medaglioni in crosta, mediterraneo