

Filetto di zucca alla Wellington con due tipi di funghi



Un banchetto vegetariano: grazie al burro alla salvia e all'aglio e alle deliziose duxelles, la versione alla zucca del classico «Filetto alla Wellington» è saporitissima anche senza la carne. Ecco alcune cose da tenere a mente:

- La decorazione a reticolo può anche essere omessa. Per realizzarla è assolutamente necessario un rullo decorativo.
- Le spugnose secche hanno bisogno di 30–60 minuti per reidratarsi (ammollo).
- La teglia per il Wellington viene messa in forno già quando il forno si sta riscaldando. Questo trucco evita che la base della pasta diventi molliccia.
- Tirare fuori la pasta sfoglia dal frigorifero poco prima di iniziare a lavorarla, perché è più facile da modellare e meno appiccicosa quando è fredda.

Ripieno interno

- 1 zucca Butternut, il più allungata possibile, sbucciata
- 55 g di burro fuso
- 2 spicchi d'aglio, pressati
- 1 cucchiaino di salvia secca sbriciolata
- 1½ cucchiaini di sale

Duxelles (ripieno esterno)

- 15 g di burro
- 90 g di scalogno, tritato
- 160 g di champignon, tritati grossolanamente
- 30 g di spugnose secche, ammorbidite secondo le istruzioni della confezione, ben sgocciolate e tritate grossolanamente
- 1¾ cucchiaini di sale
- 70 g di castagne sbucciate e cotte, tagliate a metà
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1½ cucchiaini di timo secco

Inoltre

- 2 confezioni di pasta sfoglia (se non si vuole fare la decorazione a reticolo, ne basta una)
- 1 uovo sbattuto da spennellare
- Un po' di sale grosso da cospargere, facoltativo

Ripieno interno

1. Tagliare la zucca Butternut a metà nel senso della lunghezza. Incidere la parte allungata più volte in senso trasversale in stile Hasselback a circa $\frac{3}{4}$ di profondità senza tagliarla completamente. Utilizzare la parte panciuta della zucca per altri scopi.
2. Mescolare il burro fuso con gli ingredienti rimanenti per il ripieno interno e spennellare le metà di zucca con un terzo del composto.
3. Infornare su una teglia rivestita di carta da forno nel forno preriscaldato a 200 gradi con calore superiore e inferiore per 35 minuti, spennellando nuovamente con la miscela di burro a metà del tempo di cottura. Dopo la cottura, spennellare con l'ultimo terzo del composto di burro.
4. Lasciare raffreddare leggermente mentre si prepara le duxelles.

Duxelles (ripieno esterno)

1. Sciogliere il burro in un'ampia padella e soffriggervi i pezzi di scalogno finché non prendono colore.
2. Aggiungere i funghi, salare e soffriggere per 2 minuti. Unire i pezzi di castagne e tutti gli altri ingredienti e cuocere per altri 3 minuti fino a quando il liquido sarà evaporato.
3. Lasciare raffreddare leggermente e frullare brevemente in un robot da cucina, ma non ridurre in purea troppo finemente, devono rimanere dei pezzetti.

Guarnizione

1. Preriscaldare il forno, **inclusa la teglia**, a 200 gradi attivando la resistenza superiore e inferiore.
2. Stendere 1 confezione di pasta sfoglia, distribuirvi sopra le duxelles, lasciando un bordo di 2 cm.
3. Posizionare le due metà di zucca una sull'altra e avvolgere il tutto nella pasta sfoglia. Assicurarsi che la cucitura della pasta sia rivolta verso il basso e che i bordi siano ben sigillati.
4. A scelta, tagliare la seconda pasta sfoglia con un rullo decorativo e posizionarla sopra al Wellington, tagliando via la sporgenza.
5. Spennellare con l'uovo sbattuto, cospargere con un po' di sale e infornare per 30 minuti.

Bio Château La Boutignane Rouge Corbières AOP

Rosso viola scuro. Profumo intenso di more, ribes neri e un po' di pepe nero. Pieno al palato, con tannini morbidi e retrogusto lungo.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

