



## File Wellington Suino



### Ingredientes

- 1 Alcatra temperada Sulita (aproximadamente 700g)
- 300g de massa folhada (em formato de lâmina/placa)
- 3 colheres de sopa de mostarda
- 4 fatias de queijo mussarela
- 1 ovo inteiro para pincelar (levar ao fogo até dourar)
- 1 colher de sopa de mostarda
- 2 colheres de sopa de tempero verde picado
- 3 colheres de sopa de creme de leite
- Sal a gosto
- 1 xícara de maionese



### Modo de Preparo:

1. Envolta a Alcatra Temperada Sulita no papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido para pré-assar por 30 minutos a 180°C.
2. Em seguida, tire o papel alumínio e pincele a carne generosamente com mostarda.
3. Abra a massa folhada e forre com o queijo. Leve a carne ao centro da massa com queijo e a envolva nela. Pincele com ovo inteiro e cubra com queijo parmesão ralado grosso.
4. Em uma travessa, leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 40 minutos. Feito isso, pode servir!



Tempo de preparo:

7h



Porção:

4 pessoas