



FRANCHI
FOOD ACADEMY

FELICE

ANNO NUOVO

MENÚ 2021

Antipasti

Paté di fegato di lepre su crostini di pane e fichi freschi
Croquette di cinghiale con senape

Primo

Calamarata fredda con tartare di lombo di capriolo e pesto

Secondo

Filetto di daino con torta di patate

Scopri le videoricette





FRANCHI
FOOD ACADEMY

PATÉ DI FEGATO DI LEPRE SU CROSTINI DI PANE E FICHI FRESCHI



ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 50'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Lepre

🔥 **CALORIE** 335 Kcal

👨 **CHEF** Stefano Marinucci

INGREDIENTI

500 gr fegato di lepre
2 cipollotti freschi
50 gr burro
30 gr zucchero
100 gr fichi freschi
100 gr baguette
100 ml brodo vegetale
q.b. noci
q.b. alloro e rosmarino
q.b. cognac
q.b. sale e pepe
q.b. olio EVO

PREPARAZIONE

- Lavate accuratamente il fegato di lepre sotto l'acqua corrente, asciugate e tagliate a pezzetti, poi disponeteli in un tegame a fuoco medio.
- Fate asciugare e poi aggiungete l'olio, la foglia di alloro e il rosmarino, continuate la cottura per 10'.
- Aggiungete il cipollotto tagliato finemente e bagnate con un po' di brodo vegetale, affinché non risulti troppo asciutto, continuando a cuocere per altri 10'. Aggiungete il cognac e sfumate, poi aggiungete il burro e un filo d'olio.
- Frullate bene il tutto, togliendo prima la foglia d'alloro e il rosmarino. Tostate i crostini di pane e adagiatevi sopra il paté, il fico tagliato a spicchi e guarnite con qualche gheriglio di noce.



🍷 **VINO** Franciacorta Rosé DOCG



FRANCHI
FOOD ACADEMY

CROQUETTE DI CINGHIALE CON SENAPE



ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa

🕒 **TEMPO** 45'

👤 **PERSONE** 4

🍖 **SELVAGGINA** Cinghiale

🔥 **CALORIE** 454 Kcal

👨 **CHEF** Iris Rossi

INGREDIENTI

400 gr polpa di cinghiale
200 gr pangrattato
80 gr parmigiano grattugiato
4 uova
1 cipolla rossa
2 carote
2 gambi di sedano
250 ml brodo vegetale
150 ml olio di semi
q.b. senape
q.b. sale e pepe
q.b. olio EVO

PREPARAZIONE

- Fate un soffritto a fuoco basso con olio EVO, sedano, carota e cipolla tagliati a cubetti. Aggiungete la polpa, anch'essa precedentemente tagliata a cubetti, e cuocetela aggiungendo il brodo all'occorrenza.
- Lasciatela raffreddare, passate il tutto al tritacarne e lasciate riposare in una ciotola per 5'. Aggiungete il parmigiano, 2 uova, un pizzico di pepe e un pizzico di sale. Amalgamate bene e create delle piccole palline di circa 2 cm.
- Mettete le restanti uova in una ciotola e sbattetele. Passate le palline prima nell'uovo e poi nel pangrattato e ripetete il procedimento.
- Friggete le croquette in olio di semi e servitele calde con una puntina di senape.



🍷 **VINO** Rosso di Montalcino DOC



FRANCHI
FOOD ACADEMY

CALAMARATA FREDDA CON TARTARE DI LOMBO DI CAPRIOLO E PESTO



PRIMO

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 50'

👤 **PERSONE** 4

🦌 **SELVAGGINA** Capriolo

🔥 **CALORIE** 518 Kcal

👨 **CHEF** Stefano Marinucci

INGREDIENTI

400 gr lombo di capriolo
300 gr pasta calamarata
100 gr prezzemolo
80 gr pecorino al miele e farro
180 gr pomodorini gialli
1 lime
q.b. avena schiacciata
q.b. germogli di rapa rossa
q.b. sale e pepe
q.b. olio EVO

PREPARAZIONE

- Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e raffreddatela.
- Preparate il lombo di capriolo, togliendo la parte della pelle esterna e assicuratevi di averlo abbattuto almeno 48 h.
- Tagliate la carne finemente al coltello, insaporite con olio, sale, pepe e succo di lime.
- Frullate il prezzemolo con un cucchiaio d'acqua fredda, olio, sale e pepe.
- Saltate i pomodorini gialli, stufandoli prima con un po' d'acqua e poi con un filo d'olio e un pizzico di sale.
- Preparate il piatto adagiando prima la pasta, poi la tartare di capriolo, i pomodorini e infine il pesto di prezzemolo. Decorate il piatto con una spolverata di pecorino, i germogli e l'avena a decorazione.
- Ultimate con un filo d'olio e un giro di pepe.



🍷 **VINO** Cirò DOC Rosato



FRANCHI
FOOD ACADEMY

FILETTO DI DAINO CON TORTA DI PATATE



SECONDO

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 1h 30'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Daino

🔥 **CALORIE** 719 Kcal

👨 **CHEF** Gabriel Jonsson

INGREDIENTI

600 gr filetto di daino
50 gr burro per la carne
4 foglie di cavolo riccio
12 pomodori ciliegini
3 scalogni
15 ml aceto di Champagne
6 patate
70 gr parmigiano grattugiato
1 cipolla gialla
2 spicchi d'aglio
200 gr burro per la torta
400 ml vino rosso
1 pezzetto di barbabietola
300 ml fondo di selvaggina
2 cucchiaini di burro per il ristretto
8 bacche di ginepro
5 rametti di rosmarino
2 rametti di timo
q.b. olio EVO, sale e pepe



PREPARAZIONE

- Rifilate la carne togliendo le parti nervose e conservatele per la salsa. Tritate lo scalogno e fatelo rosolare insieme agli scarti della carne.
- Preparate un ristretto, aggiungendo le bacche di ginepro leggermente schiacciate insieme a vino, a 4 rametti di timo, 1 di rosmarino e alla barbabietola. Cuocete a fuoco lento fino a quando la salsa si ridurrà della metà. Aggiungete il fondo di selvaggina e lasciate ridurre ulteriormente. Filtrate il tutto e condite con sale e pepe. Aggiungete una noce di burro poco prima di servire.
- Preparate la torta di patate unendo il burro alla cipolla tagliata sottile e l'aglio schiacciato. Fate sciogliere il burro con rosmarino e timo a piacere. Pelate e affettate molto sottili le patate con una mandolina.
- Spennellate una teglia con il burro fuso e mettete uno strato di patate, spennellate le patate con il burro e cospargete con un po' di formaggio. Fate anche uno strato uniforme con la cipolla, precedentemente tagliata. Continuate a fare strati fino a che la torta sia di circa 3 cm di spessore. Finite con uno strato di patate e burro. Cuocete in forno a 220° per circa 35'. Lasciate riposare in frigorifero prima di riscaldarla e servirla.
- Preparate un'insalata tagliando il cavolo e i pomodori a dadini e la cipolla finemente. Condite con aceto, olio, sale e pepe.
- Salat e pepate la carne. Scaldate l'olio in una pentola, rosolate la carne su ambo i lati. Abbassate il fuoco e aggiungete il burro e le erbe. Spadellate la carne e cuocete a fuoco alto fino a raggiungere la temperatura interna di 50°. Rimuovete la carne e lasciatela riposare almeno 5' prima di servire. Servite il tutto con abbondante ristretto.

🍷 **VINO** Carignano del Sulcis DOC