

# BUONA PASQUA



**FRANCHI**

FOOD ACADEMY

## MENÙ 2021

### **Antipasto**

Carpaccio di daino con favette, arance e formaggio di fossa

### **Primo**

Cannelloni di capriolo al profumo di bosco

### **Secondo**

Il cervo, la trota e il pistacchio

[www.franchifoodacademy.com](http://www.franchifoodacademy.com)



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

## CARPACCIO DI DAINO CON FAVETTE, ARANCE E FORMAGGIO DI FOSSA

ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa

🕒 **TEMPO** 20'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Daino

🔥 **CALORIE** 211 Kcal

👨 **CHEF** Roberto Dormicchi

### INGREDIENTI

400 gr polpa di daino tagliata sottile  
100 gr favette scottate e raffreddate  
100 gr arance  
1 lime  
50 gr formaggio di fossa  
q.b. olio extra vergine  
q.b. sale fino  
q.b. pepe nero

### PREPARAZIONE

- Sbucciate le favette, sgranate, sbollentate, raffreddate, scolate e tenete da parte.
- Pelate le arance a vivo e ricavate degli spicchi.
- Battete le fettine, distribuitele nel piatto di portata, condite con il succo di lime, poco sale e olio extravergine d'oliva.
- Disponete sulla carne le favette, le arance e con la microplane delle piccole scaglie di formaggio di fossa.



🍷 **VINO** Verdicchio



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY



## CANNELLONI DI CAPRIOLO AL PROFUMO DI BOSCO

PRIMO

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 1h 45'

👤 **PERSONE** 4

🍄 **SELVAGGINA** Capriolo

🔥 **CALORIE** 860 Kcal

👨 **CHEF** Ilenia Rossi

### INGREDIENTI

3 uova

300 gr farina "0"

#### Per la besciamella

194 ml latte preferibilmente intero

20 gr burro

20 gr farina

1 pizzico sale

1 pizzico di pepe

q.b. noce moscata

#### Per il ripieno

500 gr macinato di capriolo

1 uovo

100 gr parmigiano

10 ml olio Evo

#### Per il sugo

300 gr funghi di bosco

1 spicchio d'aglio

80 ml olio Evo



🍷 **VINO** Cerasuolo D'Abruzzo DOC

### PREPARAZIONE

- Preparate una classica pasta all'uovo. Tirate la sfoglia con il mattarello direttamente sulla spianatoia, portandola allo spessore desiderato. Una volta fatta la sfoglia, tagliate dei quadrati di circa 15-20 cm. Sbollentate la pasta in acqua salata e raffreddatela in acqua fredda. Disponetele sopra una tovaglia di cotone. Per ripieno, cuocete il macinato di capriolo in una padella con l'olio, una volta cotta la carne lasciate raffreddare. Impastate la carne con il parmigiano e l'uovo. Aggiustate di sale.
- Per il sugo, mettete sul fuoco una padella con l'olio e l'aglio. Una volta rosolato, aggiungete i funghi precedentemente tagliati a cubetti. Aggiungete l'acqua e lasciate cuocere aggiustando di sale. Preparate la besciamella mettendo a bollire il latte. Ammorbidite il burro con le mani e, poco alla volta, unitelo alla farina, creando un impasto omogeneo. Quando il latte arriverà a bollire, togliete dal fuoco e aggiungete il composto di burro e farina. Girate con la frusta fino a che il composto non si scioglia. Aggiungete di sale, pepe e noce moscata.
- Prendete i quadrati di pasta e, aiutandovi con il sac à poche, mettete il ripieno, arrotolate il cannellone e tagliate. Mettete sul fondo di una padella da forno la metà della besciamella, sopra appoggiate i cannelloni, il sugo e la restante besciamella. Cuocete in forno a 200° per 15' circa, togliete dal forno e servite ben caldi.



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

## IL CERVO, LA TROTA E IL PISTACCHIO

SECONDO

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 30'

👤 **PERSONE** 4

🦌 **SELVAGGINA** Cervo

🔥 **CALORIE** 772 Kcal

👨 **CHEF** Alessandro Gavagna

### INGREDIENTI

600 gr filetto di cervo  
100 gr uova di trota  
300 gr pistacchio  
50 ml brodo  
q.b. timo e maggiorana  
q.b. aglio e olio Evo  
q.b. sale e pepe

### PREPARAZIONE

- Pulite con cura la carne, rimuovendo tutti i nervetti. Insaporite il filetto con le erbe aromatiche, l'aglio e il pepe, lasciandolo sottovuoto per un giorno.
- Sulla griglia ben calda, scottate il filetto, salate e pepate. La carne dovrà rimanere morbida e succosa all'interno.
- Per preparare la salsa, mettete i pistacchi nel frullatore, aggiungete il brodo e l'olio Evo, fino a ottenere la giusta consistenza. Regolate di sale.
- Disponete due medaglioni di cervo alti circa 2,5 cm sul piatto da portata, adagiateci le uova di trota e guarnite con la crema di pistacchi. Aggiungete un filo di olio Evo e una grattata di pepe.



🍷 **VINO** Friuli Aquileia Refosco DOC