



FRANCHI
FOOD ACADEMY



BUON NATALE

MENÚ 2022

Antipasti

Tartare di capriolo con chips di rapa e tartufo
Olive di cinghiale all'ascolana

Primo

Cappelletti al cinghiale con fonduta di formaggio

Secondo

Costine di cinghiale al barbecue



FRANCHI
FOOD ACADEMY

TARTARE DI CAPRIOLO CON CHIPS DI RAPA E TARTUFO



ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa
🕒 **TEMPO** 20'

👤 **PERSONE** 4
🍷 **SELVAGGINA** Capriolo

🔥 **CALORIE** 244 Kcal
👨 **CHEF** Edoardo Sbaraglia

INGREDIENTI

400 gr lombo di capriolo
125 gr rapa rossa
20 gr tartufo nero
500 ml salsa di soia
4 tuorli d'uovo
q.b. germogli freschi
q.b. sale e pepe
q.b. olio EVO
q.b. olio di semi

PREPARAZIONE

- Mettete in un recipiente i tuorli d'uovo e lasciateli insaporire nella salsa di soia per 18 h. Scolate i tuorli e con l'ausilio di una frusta sbatteteli fino a formare un composto liscio e omogeneo.
- Tagliate finemente la rapa rossa e friggetela in olio di semi, fino a ottenere delle chips croccanti.
- Pulite il lombo dai filamenti e battetelo al coltello, fino a formare una tartare. Condite la tartare con olio EVO, sale e pepe, mescolate il tutto in un recipiente e impiattatela utilizzando uno stampo.
- Adagiate sulla parte superiore le chips di rapa rossa e il tartufo tagliato a scaglie. Con l'ausilio di una sac à poche, decorate il piatto con il tuorlo alla soia e guarnite il tutto con i germogli freschi.



🍷 **VINO** Barbera d'Alba DOC



FRANCHI
FOOD ACADEMY



OLIVE DI CINGHIALE ALL'ASCOLANA



ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 20'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Cinghiale

🔥 **CALORIE** 366 Kcal

👨 **CHEF** Michael Hunter

INGREDIENTI

150 gr carne di cinghiale macinata
20 olive verdi
10 gr parmigiano grattugiato
2 uova sbattute
130 gr farina
130 gr pangrattato
1 l olio di semi
q.b. noce moscata
q.b. peperoncino macinato
q.b. sale e pepe
q.b. limone ed erbe fritte

PREPARAZIONE

- Amalgamate bene la carne con il parmigiano, il sale, il pepe, il peperoncino e la noce moscata.
- Tagliate le olive a metà e farcitele generosamente con la carne. Ricomponetele bene a mano e disponetele su un vassoio.
- Scaldate l'olio a 175° in una padella o pentola capiente.
- Passate le olive nella farina, precedentemente condita con sale e olio, poi nell'uovo e infine nel pangrattato.
- Immergete delicatamente le olive impanate nell'olio caldo e friggetele fino a quando non assumono un colore dorato intenso, circa 2-3'. Tagliate un'oliva a metà per assicurarvi che la carne sia cotta prima di rimuoverle tutte.
- Servitele con una fetta di limone ed erbe fritte.



🍷 **VINO** Offida Rosso DOCG



FRANCHI
FOOD ACADEMY

CAPPELLETTI AL CINGHIALE CON FONDUTA DI FORMAGGIO, TARTUFO NERO E AMARENE



PRIMO

★ **DIFFICOLTÀ** Alta

🕒 **TEMPO** 1 h 30'

👤 **PERSONE** 4

🍖 **SELVAGGINA** Cinghiale

🔥 **CALORIE** 700 Kcal

👨 **CHEF** Matteo Codignoli

INGREDIENTI

Per il ripieno

350 gr cinghiale
1 carota
1 cipolla
1 gambo di sedano
1 rametto di rosmarino
1 bicchiere di vino rosso
q.b. olio EVO
q.b. sale e pepe

Per la pasta

3 uova
280 gr farina "0"
1 ml olio EVO
q.b. sale

Per la fonduta

400 ml latte
40 gr burro
40 gr farina "0"
100 gr Casciotta d'Urbino
q.b. noce moscata
q.b. tartufo nero
q.b. sciroppo di amarene
q.b. santoreggia

PREPARAZIONE

- Fate una fontana con la farina, rompete le uova e mettetele al centro della fontana con un pizzico di sale e olio. Sbattete le uova con una forchetta e amalgamate il tutto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
- Coprite l'impasto con un filo d'olio e la pellicola, lasciate riposare per circa 30'. Mentre la pasta riposa, procedete con la preparazione del ripieno.
- Soffriggete sedano, carota, cipolla e rosmarino tritati con un filo d'olio. Aggiungete il cinghiale tagliato a cubetti e fatelo rosolare, sfumate con del vino rosso e lasciate cuocere per circa 30'.
- Una volta cotto macinate la carne, aggiungete l'uovo e il parmigiano e amalgamate fino a quando l'impasto non diventa compatto.
- In una casseruola fondete il burro, aggiungete la farina e mescolate a fiamma bassa, incorporate il latte precedentemente scaldato poco alla volta senza interruzioni, mantenendo la fiamma bassa. Completate con la Casciotta d'Urbino grattugiata, la noce moscata e un pizzico di sale, mescolate molto bene fino a ebollizione.
- Riprendete la pasta all'uovo, togliete la pellicola e stendetela con il mattarello su una spianatoia leggermente infarinata. Con l'aiuto di un coppa-pasta formate dei cerchi, poi farciteli con il ripieno e chiudeteli a mo' di cappelletto.
- Cuocete i cappelletti in acqua bollente salata per circa 3'. Scolateli e fateli saltare con del burro sciolto e della santoreggia.
- Sul fondo del piatto, aggiungete un mestolo di fonduta, poi i cappelletti. Concludete il piatto con tartufo nero grattugiato e un filo di sciroppo di amarene.



🍷 **VINO** Rosso Conero DOC



FRANCHI
FOOD ACADEMY

COSTINE DI CINGHIALE AL BARBECUE

★ **DIFFICOLTÀ** Media
🕒 **TEMPO** 3 h

👤 **PERSONE** 4
🍷 **SELVAGGINA** Cinghiale

🔥 **CALORIE** 255 Kcal
👨 **CHEF** Michael Hunter

INGREDIENTI

2 costate di cinghiale
125 ml sciroppo d'acero
100 gr paprika
15 gr aglio in polvere
15 gr cipolla in polvere
5 gr pepe di cayenna
5 gr coriandolo macinato
15 gr sale
5 gr pepe nero macinato
q.b. coriandolo fresco e cipollotto

PREPARAZIONE

- Mescolate tutte le spezie per combinarle uniformemente. Spennellate le costole con lo sciroppo d'acero e conditele con il dry rub usando tutte le spezie, il sale e il pepe.
- Lasciate insaporire durante la notte, se desiderate, oppure accendete il vostro barbecue o il forno e preriscaldate a 125°, mettete le costine all'interno e cuocete fino alla temperatura interna di 70° per circa 1 h.
- Avvolgete le costine in carta stagnola e continuate la cottura fino alla temperatura interna di 90° fino a che la carne non si stacca facilmente dall'osso, circa 1 h.
- Lasciate riposare le costine coperte per 15' prima di tagliarle. Il fondo di cottura può essere spennellato sulla carne o potete aggiungere la vostra salsa barbecue preferita. Guarnite con coriandolo fresco e cipollotto tritati.



🍷 **VINO** Rosso di Montepulciano DOC