



FRANCHI
FOOD ACADEMY



BUONA PASQUA

MENÙ 2022

Antipasti

Crudo di camoscio agli agrumi
Fagiano in gelatina con tartufo nero

Primo

Tagliatelle di ghianda e pancetta di cinghiale

Secondo

Trasparenza di quaglia



FRANCHI
FOOD ACADEMY

CRUDO DI CAMOSCIO AGLI AGRUMI

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa
🕒 **TEMPO** 15'

👤 **PERSONE** 4
🍷 **SELVAGGINA** Camoscio

🔥 **CALORIE** 166 Kcal
👨 **CHEF** Iris Rossi

INGREDIENTI

400 gr lombo o filetto di camoscio
200 gr finocchio
1 arancia
q.b. sale e pepe
q.b. olio EVO

PROCEDIMENTO

- Tagliate a fettine fine la carne, posizionate una fettina tra due fogli di carta forno con un po' di olio e battete con l'aiuto di un batticarne, non con troppa violenza. Dovrete far in modo che la carne si assottigli senza rompersi.
- Togliete la fettina dai fogli di carta forno e adagiatela nel piatto da portata, ripetete con il resto delle fettine.
- Pulite il finocchio e togliete le parti più dure. Tagliatelo con l'aiuto di un'affettatrice a fettine sottilissime e mettetelo a bagno in acqua con ghiaccio.
- Togliete la buccia e le parti bianche dell'arancia con l'aiuto di un coltello a sega, tagliate gli spicchi a vivo e divideteli in 4 pezzettini.
- Condite l'insalata e adagiatela al centro del piatto. Aggiustate il carpaccio di sale, pepe, olio e servite.



🍷 **VINO** Cerasuolo d'Abruzzo DOC



FRANCHI
FOOD ACADEMY



FAGIANO IN GELATINA CON TARTUFO NERO

ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Media
🕒 **TEMPO** 2h

👤 **PERSONE** 4
🍷 **SELVAGGINA** Fagiano

🔥 **CALORIE** 199 Kcal
👨 **CHEF** Stefano Marinucci

INGREDIENTI

1 petto di fagiano
1 cipolla bianca
2 carote media grandezza
50 gr sedano
50 gr tartufo nero
25 gr gelatina in polvere
1 l acqua
1 l brodo vegetale
200 ml aceto di mele
q.b. polvere di carota viola
(per decorazione)
q.b. verdure e fiori edibili
q.b. sale e pepe
q.b. olio EVO

PROCEDIMENTO

- Mettete il petto in una ciotola con un po' d'olio, sale e pepe e un bicchiere di aceto di mele, lasciandolo insaporire per circa 1 h.
- Successivamente, scolate e cuocete a fuoco lento con carote, cipolla e sedano tagliati a cubetti. Bagnate sempre con un po' di brodo vegetale, salate e pepate il tutto.
- A cottura ultimata, togliete dal fuoco e mettete in stampi di 6-7 cm, preferibilmente di vetro. Scaldate l'acqua con la gelatina e versatela nello stampo.
- Aggiungete il tartufo grattugiato in scaglie, che darà quel tocco di originalità e profumo al piatto.
- Una volta raffreddato, servitelo nel piatto da portata, decorando con i fiori edibili.



🍷 **WINE** Dolcetto d'Alba DOC



FRANCHI
FOOD ACADEMY



TAGLIATELLE DI GHIANDA E PANCETTA DI CINGHIALE

★ **DIFFICOLTÀ** Media
🕒 **TEMPO** 40'

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

🔥 **CALORIE** 831 Kcal
👨 **CHEF** Iris Rossi

INGREDIENTI

200 gr pancetta di cinghiale
300 gr farina di ghianda
400 gr fava secca decorticata
100 gr pomodorini confit
3 uova
1 cipolla bianca
q.b. sale
q.b. olio EVO

PROCEDIMENTO

- Versate la farina in una ciotola e create una conca. Versate al centro le uova e sbattete con una forchetta fino a che le uova non avranno assorbito la farina. Proseguite impastando a mano fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Formate una pallina, avvolgetela nella pellicola e lasciate riposare in frigo almeno 30'.
- Stendete la pallina formando una sfoglia piuttosto sottile aiutandovi con un po' di farina. Tagliate la pasta a mo' di tagliatelle (spessore di 0.7 cm).
- Scaldare in una padella l'olio a fuoco lento. Aggiungete la cipolla precedentemente tagliata a cubetti. Appena la cipolla inizierà a colorarsi, aggiungete le fave secche e fate cuocere per circa 20', versando un po' d'acqua.
- In un'altra padella fate rosolare la pancetta fino a quando non risulti croccante.
- Aggiungete la pancetta alle fave e saltateci le tagliatelle precedentemente cotte in abbondante acqua leggermente salata e terminate con i pomodorini. Servite in un piatto da portata.



🍷 **VINO** Verdicchio di Matelica Riserva DOCG



FRANCHI
FOOD ACADEMY

TRASPARENZA DI QUAGLIA

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa
🕒 **TEMPO** 30'

👤 **PERSONE** 4
🍷 **SELVAGGINA** Quaglia

🔥 **CALORIE** 391 Kcal
👨 **CHEF** Stefano Marinucci

INGREDIENTI

4 quaglie
100 gr carote
100 gr zucchine
50 gr cipollotta fresca
30 gr pomodorini gialli (8 ca.)
4 fogli carta Magic film Dynamic
q.b. prezzemolo
q.b. semi di finocchio
q.b. brodo vegetale
q.b. sale e pepe
q.b. olio EVO

PROCEDIMENTO

- Pulite bene le quaglie, evisceratele, sciacquatele in acqua corrente, conditele con sale, pepe e un filo d'olio.
- Lavate e pelate le carote e le zucchine, poi tagliatele a bastoncino.
- Dividete in 4 parti uguali per ogni singola persona le verdure e aggiungete una quaglia per porzione.
- Inserite gli ingredienti all'interno del foglio di carta, aggiungete un filo d'olio e gli odori, formate un sacchetto e chiudetelo, legandolo bene con lo spago e posizionatelo su un recipiente da forno.
- Preriscaldare il forno alla temperatura di 170°, infornate e cuocete per 20'. L'involucro si gonfierà creando al suo interno il vapore, che cuocerà il contenuto in maniera uniforme preservandone tutti i profumi e gli aromi.
- Servite caldo sul piatto aprendo il sacchetto direttamente in tavola.



🍷 **VINO** Alto Adige Chardonnay DOC