



FRANCHI
FOOD ACADEMY



BUONA PASQUA

MENÙ 2023

Antipasti

Tatami di cervo
Bagel con carpaccio di daino, avocado e ricotta

Primo

Farfalle di pernice con crema di cacio e pepe

Secondo

Germano arrosto ad aria



FRANCHI
FOOD ACADEMY



TATAKI DI CERVO

★ **DIFFICOLTÀ** Facile

🕒 **TEMPO** 15'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Cervo

🔥 **CALORIE** 188 Kcal

👨 **CHEF** Michael Hunter

INGREDIENTI

500 gr lombo di cervo
45 ml salsa di soia
60 ml sakè
2 spicchi d'aglio
30 ml salsa di soia ponzu agli agrumi
q.b. cipolla verde a fette
q.b. peperoncini sottaceto facoltativi
q.b. olio EVO
q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Condite la carne con sale e pepe.
- Scaldate una padella a fuoco alto per 3-4', aggiungete un po' d'olio e scottate il lombo per 30-45" per lato.
- Mescolate la salsa di soia con il sakè e aggiungete l'aglio tagliato a fettine, spennellate il composto sul cervo e lasciate riposare a temperatura ambiente per 10'.
- Affettate il più sottile possibile e disponete su un piatto.
- Guarnite con cipollotti verdi affettati e peperoncini sott'aceto. Servite con soia ponzu a parte.



🍷 **VINO** Friuli Isonzo Schioppettino DOC



FRANCHI
FOOD ACADEMY

BAGEL CON CARPACCIO DI DAINO, AVOCADO E RICOTTA

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 1h 10'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Daino

🔥 **CALORIE** 650 Kcal

👨 **CHEF** Iris Rossi

INGREDIENTI

400 gr lombo di daino
450 gr farina 0
300 ml di acqua
6 gr lievito di birra fresco
2 cucchiaini di miele
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di bicarbonato
1 avocado
200 gr ricotta mista
q.b. pistacchi
q.b. semi di anice
q.b. olio EVO
q.b. sale e pepe



🍷 **VINO** Frascati Superiore Riserva DOCG

PROCEDIMENTO

- Sciogliete in acqua a temperatura ambiente il lievito con il miele.
- Amalgamate la farina con il sale e aggiungete l'acqua a poco a poco, fino a farla assorbire completamente, poi aggiungete i semi di anice. Impastate energicamente per 10'.
- Formate una pagnotta e mettetela a lievitare, coperta con pellicola, fino a raddoppiare di volume.
- Ricavate 4 pezzi di peso simile e fate una pallina. Bucate il centro con le dita per trasformarle in bagel. Allargate il foro in modo che ci passino 2-3 dita.
- Disponete i bagel su una teglia coperta di carta forno e ben infarinata, coprite e lasciate lievitare fino a raddoppiare di volume.
- Infornate a 180° in forno statico preriscaldato e cuocete per circa 20', poi lasciate raffreddare.
- Spolpate l'avocado e frullate la polpa dopo averla condita con sale, pepe e olio.
- Dopo aver ripulito il lombo da nervature e panno, tagliatelo a fettine sottili a mo' di carpaccio.
- Tagliate a metà i bagel, adagiatevi il carpaccio, la crema di avocado, la ricotta, i pistacchi precedentemente tostati, aggiustate di sale e pepe e richiudete con la parte superiore.



FRANCHI
FOOD ACADEMY

FARFALLE DI PERNICE CON CREMA DI CACIO E PEPE

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 40'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Pernice

🔥 **CALORIE** 671 Kcal

👨 **CHEF** Stefano Marinucci

INGREDIENTI

PER LA PASTA FRESCA

3 uova intere
300 gr farina rimacinata di grani antichi
q.b. foglie fresche di acetosella porpora
q.b. paprica dolce

PER IL RIPIENO

250 gr petti di pernice
50 gr porro
150 gr formaggio Casatella Trevigiana DOP
100 gr parmigiano
1 spicchio d'aglio
100 ml vino bianco secco
q.b. foglie di alloro
q.b. aceto di mele
q.b. olio EVO, sale e pepe

PER LA SALSA

50 ml acqua fredda
100 gr pecorino romano DOP
150 gr formaggio Casatella Trevigiana DOP
q.b. pepe aromatico Sichuan
q.b. olio EVO

PROCEDIMENTO

- Pulite con attenzione la pernice, fiammeggiate e sciacquatela bene in acqua corrente.
- Disossate i petti e le cosce. Queste ultime non verranno utilizzate in questa preparazione, ma potrete usarle per un'altra ricetta.
- Una volta preparati i petti, togliete la pelle esterna e tagliate la carne a cubetti, metteteli in padella così da rosolarli da ambo le parti, aggiungete il porro tagliato finemente, unite olio EVO, sale e pepe. Dopo circa 3-4', bagnate con un poco d'aceto.
- Una volta che l'aceto sarà evaporato, sfumate con del vino bianco, aggiungete aglio schiacciato e alloro, coprite e lasciate andare per 5'. Raggiunta la cottura, passate in un cutter per frullare bene il tutto uniformemente, poi aggiungete il parmigiano e la Casatella Trevigiana DOP.
- Preparate la pasta fresca formando un cerchio con la farina e mettete al centro le uova, aggiungete un pizzico di sale e continuate a impastare, finché non otterrete un impasto elastico e liscio.
- Lasciate riposare per circa 10', poi stendete la pasta a uno spessore di circa 4 mm, formate con un coppapasta dei quadrati di 8 cm per lato, farcite con la polpa di petto di pernice usando una quantità pari a un gheriglio di noce.
- Chiudete la pasta partendo dal lembo; se volete, potete inumidire leggermente i margini, così da far rimanere più aderente la chiusura.
- Per la salsa cacio e pepe, frullate i formaggi, l'olio, il pepe e un po' d'acqua fredda. Versate il tutto nella casseruola dove avete cotto la pernice, lasciando per qualche minuto.
- Cuocete le farfalle ripiene in acqua bollente e scolate dopo 3-4', adagiate sul piatto insieme alla salsa e a una spolverata di paprica dolce, completando con un filo d'olio e una macinata di pepe.
- Guarnite con foglie di acetosella.



🍷 **VINO** Lugana Superiore DOC



FRANCHI
FOOD ACADEMY

GERMANO ARROSTO AD ARIA

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 1 h

👤 **PERSONE** 4

🐦 **SELVAGGINA** Anatra

🔥 **CALORIE** 422 Kcal

👨 **CHEF** Wade Truong

INGREDIENTI

1 germano
150 ml olio di canola o semi
q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Prendete il germano con la pelle intatta, e con il compressore e l'ugello di una pistola a soffio gonfiate sotto la pelle. Assicuratevi di indossare una protezione per gli occhi durante questa operazione. Quando avete finito, la pelle dovrebbe apparire un po' gonfia.
- Mettete il germano su una griglia o appendetelo in frigorifero per un giorno o due per permettere alla pelle di asciugarsi.
- Preriscaldare il forno a 190°. Salate e pepate e mettete la carne su una rastrelliera rialzata in una teglia. Arrostito per 10'. Tenete d'occhio la carne mentre arrostito, per evitare che si asciughi troppo.
- Togliete dal forno e scolate il grasso. Lasciate raffreddare per circa 15'. Rimettete il germano in forno e arrostito per altri 10', toglietelo e lasciatelo scolare di nuovo. Lasciate raffreddare per circa 15'.
- Alzate il forno a 210° e arrostito per 5-10' finché la parte più spessa del petto raggiunge i 55°. Togliete dal forno e lasciate scolare.
- In una casseruola scaldate l'olio di canola a 190°. Versate con attenzione l'olio caldo sulla carne. La pelle diventerà bianca e sfrigolerà. Continuate a fare questa operazione, lasciando che ogni zona si raffreddi un po' prima di ripeterla. Quando la pelle sarà croccante e ambra, tagliate e servite con i vostri contorni preferiti.



🍷 **VINO** Cerasuolo d'Abruzzo DOC