

# NATALE 2018



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

## Menù di Natale 2018

### ANTIPASTI

Bollito di cinghiale  
Piccole polpette di daino con salsa piccante

### PRIMO PIATTO

Cappelletti di cervo con rosmarino e arancia

### SECONDI PIATTI

Quaglia al coccio al profumo di sottobosco  
Filetto di cervo con salsa carbonara

### DESSERT

Macedonia



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

## Antipasto

### BOLLITO DI CINGHIALE CON CREMA DI AVOCADO, INSALATA DI POMODORI E FAGIOLINI

#### INGREDIENTI per 4 persone

**500 gr** lombo cinghiale  
**1 l** brodo vegetale aromatizzato all'arancio e rosmarino.  
**1** avocado  
**80 gr** fagiolini  
**80 gr** pomodori datterini  
**q.b.** olio extra vergine d'oliva  
**q.b.** sale fino e pepe nero  
Spago

#### PREPARAZIONE

- Legate il lombo di cinghiale con lo spago, immergetelo nel brodo vegetale bollente aromatizzato all'arancio e rosmarino, lasciate cuocere per 50 minuti.
- Private il lombo dello spago e tagliate a fette sottili.
- Dividete a metà l'avocado e con un cucchiaio estraete la polpa. Frullate la polpa con il minipimer a immersione regolando di sale e olio extravergine.
- Pulite i fagiolini, tagliate a cubetti e scottate in acqua bollente per 1 minuto, scolate e raffreddate.
- Tagliate i pomodori a metà, unite i fagiolini e condite con olio extra vergine, sale e pepe.
- Disponete nel piatto di portata la crema di avocado, le fettine di cinghiale, guarnite con i pomodori e i fagiolini.

Media difficoltà

Preparazione 60'

Kcal 325

Corsa M 29' F 40'

Vino Trebbiano D'Abruzzo DOC

## Antipasto

### PICCOLE POLPETTE DI DAINO CON SALSA PICCANTE

#### INGREDIENTI per 4 persone

**300 gr** polpa di daino macinata  
**100 gr** pancetta macinata  
**1** uovo  
**100 ml** vino bianco  
**q.b.** maggiorana  
**50 gr** parmigiano grattugiato  
**50 gr** pane grattugiato  
**200 gr** pomodori datterini  
**100 gr** peperone rosso  
**50 gr** scalogno  
**100 gr** Philadelphia  
**q.b.** sale fino  
**q.b.** pepe nero macinato  
**q.b.** olio extra vergine d'oliva

#### PREPARAZIONE

- Mettete in una bacinella il macinato di daino, la pancetta macinata, l'uovo, il parmigiano grattugiato, la maggiorana tritata e condite con sale e pepe.
- Formate delle piccole polpette e passatele nel pane grattugiato.
- In una padella antiaderente rosolate le polpette con l'olio extravergine in tutti i lati, bagnate con il vino lasciate cuocere a fuoco lento con un coperchio per circa 5 minuti.
- In un polsonetto cucinate con olio extravergine i datterini divisi a metà con il peperone tagliato a cubetti.
- Frullate la salsa ottenuta al minipimer, setacciate e regolate di sale e pepe.
- Mantecate il Philadelphia con sale e pepe e inserite in un sac a poche.
- Distribuite nel piatto di portata la salsa piccante, il Philadelphia e le polpette ben calde.

Media difficoltà

Preparazione 35'

Kcal 404

Corsa M 36' F 50'

Vino Rosso Conero Riserva DOCG



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

## Primo Piatto

# CAPPELLETTI DI CERVO CON ROSMARINO E ARANCIA

### INGREDIENTI per 4 persone

**300 gr** pasta all'uovo  
**30 gr** fontina stagionata  
grattugiata  
**80 gr** burro  
**30 gr** scalogno  
**200 gr** cervo  
**50 gr** speck  
**q.b.** vino  
**q.b.** rosmarino  
**½** arancia

### PREPARAZIONE

- Fate un soffritto con scalogno e burro, aggiungere il cervo a cubetti, lo speck, bagnare con il vino, fate evaporare e rosolare bene.
- Tritate la fontina stagionata grattugiata e amalgamate con l'uovo.
- Stendete la pasta, tagliatela in piccoli quadrati, aggiungete la farcia e chiudete a cappelletto.
- Cuocete i cappelletti in acqua bollente salata, scolateli e saltate in padella con burro, rosmarino e la scorza dell'arancia grattugiata, regolate di sale e servite.



Media difficoltà  
Preparazione 30'  
Kcal 536  
Corsa F 67' M 48'

Vino Il Famoso nel Grottino Marche IGT 2014 Az. Bruscia



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

## Secondo Piatto

### QUAGLIE AL COCCIO CON I FUNGHI

#### INGREDIENTI per 4 persone

4 quaglie da 100 gr l'una  
400 gr funghi champignon  
1 rametto rosmarino  
1 rametto salvia  
1 spicchio d'aglio  
100 gr vino bianco  
200 gr brodo vegetale  
1 acciuga  
80 gr olive nere  
q.b. prezzemolo  
q.b. scorza di limone

#### PREPARAZIONE

- Fiammeggiate e lavate bene le quaglie. Asciugatele.
- Condite con sale e pepe, farcite con un battuto di olive, acciughe, prezzemolo e scorza di limone, legate con lo spago.
- In una padella antiaderente arrostite in tutti i lati le quaglie, bagnate con il vino e inserite nel coccio, unite il brodo e proseguite la cottura dopo averle coperte, sopra un lato della stufa.
- Quando si cucina nel coccio evitate la fiamma diretta, potete appoggiare il coccio anche sulla brace ricoperta di cenere nel camino.
- Lasciate cuocere per circa 15 minuti.
- Nel frattempo scottate in una padella i funghi champignon precedentemente puliti, spazzolati, e tagliati a fettine; salate e pepate.
- Scoprite le quaglie e fate addensare la salsa.
- In un piatto di portata mettete i funghi con sopra le quaglie e il loro sughetto.



Media difficoltà

Preparazione 40'

Kcal 260

Corsa M 23' F 32'

Vino Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG

## Secondo Piatto

### FILETTO DI CERVO CON SALSA CARBONARA

#### INGREDIENTI per 4 persone

4 fette di filetto di cervo da 100 gr l'una  
2 rossi d'uovo  
50 gr guanciale a fette  
50 gr pecorino grattugiato  
q.b. pepe nero e sale fino  
q.b. olio extra vergine d'oliva  
Spago

#### PREPARAZIONE

- Scottate in una padella antiaderente il filetto di cervo legato a medaglione con dello spago, rosolate in ambo i lati e tenete da parte.
- In una bastardella a bagnomaria montate con una frusta i rossi d'uovo con il pecorino, un pizzico di sale e il pepe.
- Passate le fette di guanciale al microonde in modo da farle diventare croccanti.
- Nel piatto di portata disponete il filetto, nappate con la crema alla carbonara e decorate con il guanciale croccante.



Media difficoltà  
Preparazione 30'  
Kcal 341  
Corsa M 31' F 42'  
Vino Sforzato di Valtellina DOCG