

CAPODANNO 2019



FRANCHI
FOOD ACADEMY

Menù di Capodanno 2019

ANTIPASTI

Involtino di cervo con granella di pistacchi
Bocconcini di fagiano con lime e menta

PRIMO PIATTO

Gnocchi al pesto e quaglia

SECONDI PIATTI

Nocette di muflone alle bietole strapazzate
Spiedino di daino con insalata sfiziosa

DESSERT

Macedonia



FRANCHI
FOOD ACADEMY

Antipasto

INVOLTINI DI CERVO CON GRANELLA DI PISTACCHI

INGREDIENTI per 4 persone

400 gr fettine sottili filetto di cervo

100 gr panna fresca

q.b. maggiorana

50 gr pistacchi tritati

100 gr insalata

q.b. olio extra vergine d'oliva

q.b. sale fino e pepe nero

PREPARAZIONE

- Montate la panna con l'aggiunta di un pizzico di sale, aggiungete la maggiorana tritata e i pistacchi.
- Stendete le fettine di cervo condite con sale fino, pepe nero, olio extravergine.
- Spalmate sulle fettine di cervo la panna e arrotolate.
- Disponete sul piatto da portata l'insalata, i piccoli involtini, finite il piatto con un filo d'olio.



Bassa difficoltà

Preparazione 10'

Kcal 286

Corsa M 26' F 35'

Vino Alto Adige Pinot Nero DOC



FRANCHI
FOOD ACADEMY

Antipasto

BOCCONCINI DI FAGIANO CON LIME, MENTA E PAPRIKA

INGREDIENTI per 4 persone

- 500 gr** polpa fagiano
- 5 gr** paprika dolce
- 1** lime
- 5** foglie di menta
- 50 gr** yogurt greco
- q.b.** olio extra vergine d'oliva
- q.b.** sale fino e pepe nero

PREPARAZIONE

- Condite i bocconcini di fagiano con la paprika, il succo del lime, il sale fino, il pepe e l'olio extravergine.
- Scottate in una padella antiaderente in tutti i lati la carne.
- Condite lo yogurt greco con la scorza del lime grattata, sale fino e pepe nero.
- Sistemate nel piatto di portata lo yogurt, i bocconcini, guarnite con foglie di menta, una fetta di lime e olio extravergine.



Media difficoltà

Preparazione 40'

Kcal 279

Corsa M 25' F 34'

Vino Umbria Grechetto IGT



FRANCHI
FOOD ACADEMY

Primo Piatto

GNOCCHI AL PESTO E QUAGLIE

INGREDIENTI per 4 persone

560 gr di gnocchi di patate
4 quaglie
200 gr pesto
30 gr grana
30 gr vino bianco
100 gr brodo vegetale
q.b. sale fino e pepe nero
q.b. olio extra vergine d'oliva
Rosmarino, salvia, maggiorana

PREPARAZIONE

- Disossate le quaglie ricavando i petti e le cosce.
- In una padella antiaderente con gli odori, cucinate i petti e le coscette, bagnando con il vino bianco e regolando di sale e pepe. Far cuocere a fuoco lento con il brodo per circa 10 minuti.
- Cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata, scolate e saltate fuori dal fuoco con il pesto, sistemate nel piatto da portata e guarnite con le cosce e il petto di quaglia.
- Prima di servire decorate con piccole scaglie di grana.



Media difficoltà

Preparazione 30'

Kcal 710

Corsa M 64' F 88'

Vino Trento DOC Extra Brut



FRANCHI
FOOD ACADEMY



Secondo Piatto

NOCETTE DI MUFLONE ALLE BIETOLE STRAPAZZATE

INGREDIENTI per 4 persone

500 gr filetto di muflone
200 gr brodo vegetale
200 gr pane raffermo
50 gr prezzemolo
1 limone
q.b. gin
300 gr bietole
2 uova
q.b. sale fino e pepe nero
q.b. olio extra vergine

PREPARAZIONE

- Frullate il pane con le foglie di prezzemolo lavate e centrifugate, sale fino, pepe nero e scorza di limone grattugiata.
- Marinate le nocette con qualche goccia di limone, gin e pepe nero.
- Scottate le nocette e bagnate con il brodo, fate cucinare 5 minuti, fate asciugare la salsa e regolate di sale e pepe.
- Sbollentate per pochi minuti le bietole precedentemente pulite, scolate e raffreddate in acqua e ghiaccio, strizzate e tagliate a losanghe.
- Ripassate le bietole in padella antiaderente, condite con olio extra vergine, sale e pepe, aggiungete le uova sbattute e mantecate con un lecca pentole.
- Nel piatto da portata versate il pane verde, sistemate le bietole e le nocette di muflone.



Media difficoltà

Preparazione 40'

Kcal 374

Corsa M 34' F 46'

Vino Rosso Conero DOC

Secondo Piatto

SPIEDINO DI DAINO CON INSALATA SFIZIOSA

INGREDIENTI per 4 persone

4 spiedini di daino
1 arancia
q.b. rosmarino
20 gr crescione
20 gr bietolina
20 gr germogli di pisello
q.b. olio extravergine d'oliva
q.b. sale e pepe

PREPARAZIONE

- Condite gli spiedini con il rosmarino tritato e il succo d'arancia dopo averne grattugiato la buccia e posta da una parte.
- Cuocete alla griglia a fuoco vivo.
- Condite le insalate con sale, pepe e olio.
- Disponete nel piatto da portata, sistematevi sopra lo spiedino, irrorate con l'olio e la scorza d'arancio e regolate di sale e pepe.

Bassa difficoltà
Preparazione 20'
Kcal 228
Corsa F 28' M 20'

Vino Spèra Vermentino di Gallura DOCG Az. Siddùra