

2019

NATALE

MENÙ DI NATALE 2019

ANTIPASTO

Carpaccio di cervo,
yogurt e ananas, mela verde e rapa rossa in osmosi

PRIMO PIATTO

Brodo di pernice all'arancia con i suoi ravioli

SECONDO PIATTO

Spiedini di petto di fagiano con maionese di cavolo cappuccio
su insalata di finocchi e arance

DESSERT

Pandoro con gelato



FRANCHI
FOOD ACADEMY

2019

CAPODANNO

MENÙ DI CAPODANNO 2019

ANTIPASTO

Spuma di capriolo con mostarda di pomodori e melanzane arrostate

PRIMO PIATTO

Risotto allo Zafferano con cous cous di pecorino, favette e battuta di camoscio

SECONDO PIATTO

Tataky di cervo

DESSERT

Datteri ripieni con mascarpone



FRANCHI
FOOD ACADEMY

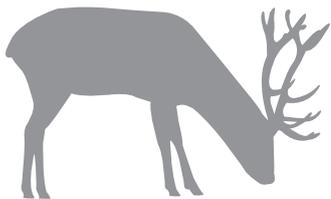
Antipasto

CARPACCIO DI CERVO

Carpaccio di cervo, yogurt e ananas, mela verde e rapa rossa in osmosi.

INGREDIENTI per 4 persone

400 gr filetto di cervo
100 gr ananas
q.b. menta e lime
100 gr mela verde
80 gr rapa rossa
200 gr pane in cassetta
50 gr misticanza
20 gr yogurt
q.b. olio extravergine
30 gr zucchero
100 gr acqua
q.b. sale fino e pepe nero



Media difficoltà

Preparazione 25'

Kcal 360

Corsa M 32' F 45'

Vino Trebbiano D'Abruzzo DOC

PREPARAZIONE

- Preparate uno sciroppo con acqua e zucchero.
- Pulite l'ananas e tagliatela a cubetti, inseritela in una busta sottovuoto e condizionate con metà dello sciroppo di zucchero.
- Aprite la busta, scolate e condite con menta fresca tagliata sottile e scorza di lime.
- Ripetete l'operazione con la mela verde e la rapa rossa.
- Tagliate il filetto a fettine, battete tra due fogli di carta da forno leggermente bagnati con olio extravergine per ottenere una sottilissima fetta di carne.
- Tagliate il pane in cassetta a cubetti, condite con sale, pepe e olio e tostate in padella con olio extravergine, sale e pepe.
- Disponete nel piatto da portata le fettine di carpaccio, condite con sale e olio, decorate con ananas, mela verde, pane in cassetta, misticanza e gocce di yogurt.