

2019

NATALE

MENÙ DI NATALE 2019

ANTIPASTO

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

PRIMO PIATTO

Brodo di pernice all'arancia con i suoi ravioli

SECONDO PIATTO

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

DESSERT

Pandoro con gelato



FRANCHI
FOOD ACADEMY

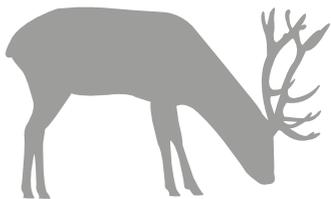
Antipasto

CARPACCIO DI CERVO

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

INGREDIENTI per 4 persone

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



PREPARAZIONE

- Preparate uno sciroppo con acqua e zucchero. Mettete acqua e zucchero in parti uguali in una padella. Portate l'acqua a ebollizione, mescolate e fate addensare.
- Pulite l'ananas e tagliatela a cubetti, inseritela in una busta sottovuoto e condizionate con metà dello sciroppo di zucchero, lasciate riposare per 15 minuti.
- Ripetete l'operazione con la mela verde e la rapa rossa.
- Aprite le buste e scolate.
- Condite l'ananas e la mela verde con menta fresca tagliata sottile e scorza di lime.
- 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.
- 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.

by Roberto Dormicchi

Media difficoltà
Preparazione 35'
Kcal 360
Corsa M 32' F 45'
Vino Verdicchio di Matelica DOC

GUARDA LA VIDEO RICETTA
<http://bit.ly/carpacciocervo>



FRANCHI
FOOD ACADEMY

Primo piatto

RAVIOLI DI PERNICE

*Brodo di pernice all'arancia
con i suoi ravioli*

INGREDIENTI per 4 persone

2 pernici
20 gr sedano
20 gr cipolla
20 gr carota
2 chiodi di garofano
1 spicchio d'aglio
100 gr ricotta
30 gr parmigiano
3 uova
250 gr farina
q.b. prezzemolo
q.b. scorza limone e scorza arancia
q.b. noce moscata
q.b. olio extravergine
q.b. sale fino e pepe nero



Media difficoltà
Preparazione 90'
Kcal 540
Corsa M 49' F 67'
Vino Trebbiano D'Abruzzo DOC

PREPARAZIONE

- Preparate una classica pasta all'uovo, disponendo la farina su una spianatoia, creando un incavo al centro. Aggiungete le uova e mescolate con la forchetta dal centro verso l'esterno, incorporando la farina. Una volta amalgamato, iniziate a lavorare l'impasto a mano per 10 minuti, avvolgete nella pellicola e lasciate riposare per almeno 30 minuti.
- Disossate le pernici, tenete la carne da parte, lavate bene le ossa sotto acqua corrente.
- Arrostite le carcasse delle pernici, aggiungete il sedano, la carota, la cipolla steccata con i chiodi di garofano, la scorza d'arancia in una padella antiaderente. Aggiungete l'acqua per fare il brodo. Fate bollire per almeno un'ora.
- Tagliate la carne a cubetti e arrostite in padella con aglio schiacciato e olio extravergine, regolate di sale e pepe.
- Frullate la carne con la ricotta e condite con noce moscata e scorza di limone.
- Stendete la pasta al matterello, tagliate delle strisce per ricoprire lo stampo per ravioli, inserite con la tasca da pasticciere la farcia di pernice, coprite e sigillate, aiutandovi con un matterello.
- Filtrate il brodo.
- Cuocete i ravioli in acqua bollente salata, scolate e disponete nel piatto da portata, coprite con il brodo, decorate con scorza d'arancia e prezzemolo tritato grossolano.

by Roberto Dormicchi

GUARDA LA VIDEO RICETTA
<http://bit.ly/raviolipernice>



FRANCHI
FOOD ACADEMY

Secondo piatto

SPIEDINI DI FAGIANO

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

INGREDIENTI per 4 persone

16 petti di fagiano
8 spiedi bambù
1 spicchio d'aglio
2 finocchi freschi
2 arance
200 gr cavolo cappuccio
100 gr albume
10 gr succo di limone
20 gr aceto di vino bianco
300 gr olio di semi di girasole
5 gr senape
q.b. rosmarino
q.b. sale fino e pepe
q.b. olio extravergine
q.b. prezzemolo tritato



PREPARAZIONE

- Passate il cavolo cappuccio nell'estrattore e mantenete il liquido. In un bricco inserite la senape, il sale fino, gli albumi e il succo di cavolo cappuccio. Inserite il minipimer, azionate, unite il succo di limone e l'aceto, versate a filo l'olio di semi.
- Condite i petti di fagiano con sale, pepe, aglio, rosmarino e olio extravergine. Tagliate la carne a cubetti e formate degli spiedini.
- Arrostiti a fiamma alta la carne in padella.
- Pulite il finocchio e tagliate sottile al coltello, mettetelo in acqua fredda.
- Pelate a vivo l'arancia, ricavando degli spicchi.
- Condite gli spicchi d'arancia e il finocchio, dopo averlo scolato, con olio extravergine, prezzemolo tritato, sale e pepe.
- Nel piatto da portata stendete la maionese di cavolo cappuccio, adagiate l'insalata di finocchio e arance, gli spiedini di petto di fagiano e servite ben caldo.

by Roberto Dormicchi

Media difficoltà

Preparazione 25'

Kcal 910

Corsa M 82' F 113'

Vino Alto Adige Chardonnay DOC

GUARDA LA VIDEO RICETTA
<http://bit.ly/spiedinifagiano>