



FRANCHI
FOOD ACADEMY

BUON NATALE

MENÚ 2020

Antipasti

Carpaccio di daino con cous cous di cavolfiore
Coscio e petto di quaglia in crosta di pane fritto

Primo

Millefoglie di cervo

Secondo

Petto di germano farcito al tartufo

Scopri le videoricette 

www.foodacademy.franchi.com



FRANCHI
FOOD ACADEMY

CARPACCIO DI DAINO CON COUS COUS DI CAVOLFIORE



ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Facile

🕒 **TEMPO** 30'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Daino

🔥 **CALORIE** 311 Kcal

👨 **CHEF** Roberto Dormicchi

INGREDIENTI

400 gr filetto di daino tagliato a
fettine molto sottili
200 gr cavolfiore
50 gr sedano
½ lime
1 spicchio d'aglio
q.b. zenzero
q.b. sale e pepe
q.b. olio Evo

PREPARAZIONE

- Prendete le fettine di filetto e battetele fino a renderle sottilissime, quindi eliminate tutte le parti con nervetti e le parti più grasse. Adagiate il carpaccio così ottenuto sul piatto da portata.
- In una ciotola, preparate una salsa marinata con mezzo bicchiere di olio Evo, il succo di mezzo lime, sale, pepe e 2 cubetti di zenzero. Lasciate macerare la salsa per 10' in frigorifero, poi filtrate.
- Cospargete il carpaccio con la salsa e lasciate riposare qualche minuto.
- Lavate il cavolfiore, frullate al mixer e scottate per 1' in acqua bollente salata.
- Scolate il cavolfiore, raffreddate e condite con lo spicchio d'aglio privato dell'anima, sale, pepe e olio Evo.
- Pulite il sedano, privatelo della parte esterna con un pelapatate, affettatelo molto sottile e tagliatelo in julienne; mettetelo quindi in acqua e ghiaccio, scolatelo e asciugatelo prima di servire.
- Servite il carpaccio con il cous-cous di cavolfiore e il sedano croccante.





FRANCHI
FOOD ACADEMY

COSCIO E PETTO DI QUAGLIA CON CROSTA DI PANE FRITTA

ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Facile

🕒 **TEMPO** 20'

👤 **PERSONE** 4

🐔 **SELVAGGINA** Quaglia

🔥 **CALORIE** 349 Kcal

👨 **CHEF** Roberto Dormicchi

INGREDIENTI

2 quaglie
2 uova
150 gr pangrattato
120 gr misticanza
q.b. succo di lime e zenzero grattugiato
q.b. sale e pepe
q.b. olio di semi di arachidi
q.b. olio Evo

PREPARAZIONE

- Fiammeggiate e lavate bene le quaglie, disossatele e ricavatene petti e coscette.
- In una bacinella sbattete le uova con sale e pepe.
- Condite i petti e le cosce con succo di lime e zenzero grattugiato, passateli nell'uovo e poi nel pangrattato, ripetete l'operazione un paio di volte.
- Scaldate l'olio di semi di arachide a 180°, friggete i petti e successivamente le cosce, scolate e asciugate con carta assorbente.
- Servite la carne, accompagnata con la misticanza condita con olio Evo e sale.

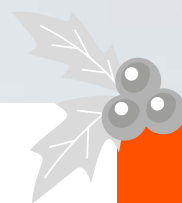


🍷 **VINO** Franciacorta Satèn DOCG



FRANCHI
FOOD ACADEMY

MILLEFOGLIE DI CERVO



PRIMO

★ **DIFFICOLTÀ** Alta

🕒 **TEMPO** 60'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Cervo

🔥 **CALORIE** 600 - 700 Kcal

👨 **CHEF** Roberto Dormicchi

INGREDIENTI

320 gr farina "00"
6 tuorli d'uovo
1 uovo
30 gr sedano
30 gr carota
30 gr cipolla
1 spicchio d'aglio
30 gr olio Evo
200 gr polpa di cervo
400 gr passata di pomodoro
300 gr latte
15 gr burro
15 gr farina
50 gr parmigiano grattugiato
q.b. timo e maggiorana
q.b. noce moscata
q.b. sale e pepe



PREPARAZIONE

- Preparate la pasta, impastando la farina e le uova con un pizzico di sale. Lasciate riposare l'impasto, coprendolo con della pellicola per 10'.
- Stendete l'impasto e, con la rotella tagliapasta dentellata, tagliatelo a rettangoli di 15 cm per 5 cm. Fate cuocere per pochi minuti in acqua bollente, scolate e adagiate in un panno di lino.
- Per il ragù, preparate un soffritto con olio Evo, aglio diviso a metà e privato dell'anima, sedano, carota, cipolla, timo e maggiorana, aggiungete il pomodoro e fate cuocere per 30'.
- Mettete in una padella antiaderente a fuoco vivo la polpa di cervo tagliata al coltello, versate il sugo di pomodoro e amalgamate, aggiustando di sale e pepe.
- Per preparare la besciamella, portate a ebollizione il latte con un pizzico di noce moscata, a parte preparate un roux di burro e farina, unitelo al latte e addensate girando con una frusta, quindi regolate di sale.
- In una teglia da forno, alternate la pasta con il ragù di cervo e la besciamella, come per le classiche millefoglie, cospargete di parmigiano grattugiato e cuocete in forno a 180° per 20' circa.



FRANCHI
FOOD ACADEMY

PETTO DI GERMANO FARCITO AL TARTUFO



SECONDO

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa

🕒 **TEMPO** 25'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Germano

🔥 **CALORIE** 289 Kcal

👨 **CHEF** Roberto Dormicchi

INGREDIENTI

2 petti di germano (175 gr l'uno)
100 gr ricotta
50 gr tartufo
1 acciuga
50 gr vino bianco
100 gr brodo vegetale
10 gr fecola
80 gr pane raffermo tostato
q.b. scorza limone
q.b. sale e pepe
q.b. olio Evo

PREPARAZIONE

- Incidete con la punta di un coltello il petto di germano, in modo da ottenere una tasca.
- In una padella fate un piccolo soffritto con l'acciuga e il tartufo tagliato a cubetti. Unite il tartufo alla ricotta e aggiungete la scorza di limone, salate e pepate.
- Farcite il petto con la ricotta, chiudete con lo spago.
- In una padella antiaderente versate un filo d'olio, adagiate i petti e fate arrostitire tutti i lati, bagnate con il vino, fate evaporare, unite il brodo e legate con la fecola diluita nell'acqua.
- Tagliate i petti a fette, sistemate nel piatto di portata e guarnite con la salsa di cottura e il pane raffermo tostato in forno.



🍷 **VINO** Collio Ribolla Gialla DOC