



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

# BUON NATALE

  
**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

## MENÙ 2021

### Antipasti

Conchiglioni soffiati con battuto di cervo  
Fegato di cervo con cipolle caramellate

### Primo

Tortello al cinghiale con infuso al profumo d'autunno

### Secondo

Finferlo e daino su crosta di pane

Scopri le videoricette





**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

## CONCHIGLIONI SOFFIATI CON BATTUTO DI CERVO



ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 30'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Cervo

🔥 **CALORIE** 660 Kcal

👨 **CHEF** Roberto Dormicchi

### INGREDIENTI

300 gr polpa di cervo  
12 conchiglioni  
500 ml olio di semi d'arachidi  
20 gr scalogno  
1 spicchio d'aglio  
10 gr senape  
q.b. succo di limone  
q.b. salsa Worcestershire  
q.b. sale e pepe  
q.b. olio EVO  
q.b. carta paglia

### PREPARAZIONE

- Cuocete i conchiglioni in acqua bollente per circa 30', facendo bollire lentamente. Scolate, disponete in una retina ed essiccate in forno a 40° per circa 12 h.
- Portate l'olio di semi d'arachidi a 200° e friggete i conchiglioni, scolateli e disponeteli su carta paglia.
- Battete la polpa di cervo al coltello, condite con lo scalogno tritato, lo spicchio d'aglio, la senape, la salsa Worcestershire, qualche goccia di limone, l'olio EVO, il sale e il pepe.
- Distribuite il battuto all'interno di ogni conchiglia, servite accompagnato da olio EVO e pepe di mulinello.



🍷 **VINO** Bramaterra DOC



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

## FEGATO DI CERVO CON CIPOLLE CAMELLATE



ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa

🕒 **TEMPO** 3h 15'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Cervo

🔥 **CALORIE** 416 Kcal

👨 **CHEF** Michael Hunter

### INGREDIENTI

450 gr fegato tagliato in 4 fette  
1 cipolla rossa  
250 ml vino rosso  
130 gr zucchero  
30 ml brandy o cognac  
5 gr sale per la salamoia  
q.b. burro  
q.b. erbe aromatiche  
q.b. sale e pepe  
q.b. olio EVO

### PREPARAZIONE

- Mettete le porzioni di fegato in un contenitore e coprite con acqua fredda. Aggiungete 1 cucchiaino di sale nell'acqua. Questo farà uscire il sangue in eccesso dal fegato e renderà più delicato il sapore della selvaggina. Lasciate in ammollo per una notte o per almeno 3 h.
- Aggiungete il vino e 125 gr di zucchero in un pentolino e fate bollire per ridurre di  $\frac{3}{4}$ , fino a ottenere un ristretto. Togliete il fegato dall'acqua e asciugatelo.
- Aggiungete la cipolla tagliata sottile in un pentolino e soffriggete a fuoco alto con un po' d'olio e burro, coprite con un coperchio e riducete a fuoco medio.
- Mescolate le cipolle di tanto in tanto, quando il colore diventa traslucido aggiungete 5 gr di zucchero e il brandy e riducete fino a quando non sarà quasi del tutto evaporato. Dopo 10-15' di cottura, le cipolle dovrebbero essere morbide e caramellate.
- Scaldate una grande padella di ghisa o una padella dal fondo spesso a fuoco alto. Aggiungete un po' d'olio e condite il fegato con sale e pepe. Cuocete il fegato nell'olio e poi aggiungete un po' di burro. Cuocete per 1-2' per lato.
- Togliete la carne dalla padella e lasciate riposare per 2-3' prima di affettare. Guarnite con la cipolla caramellata, la glassa di vino e le erbe aromatiche.





**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

# TORTELLO AL CINGHIALE CON INFUSO AL PROFUMO D'AUTUNNO



PRIMO

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 1h 30'

👤 **PERSONE** 4

🐷 **SELVAGGINA** Cinghiale

🔥 **CALORIE** 447 Kcal

👨 **CHEF** Roberto Dormicchi

## INGREDIENTI

200 gr polpa di cinghiale  
20 gr cipolla  
1 spicchio d'aglio  
1 rametto di rosmarino  
50 ml vino bianco  
30 gr parmigiano grattugiato  
1 tuorlo d'uovo  
260 gr farina "00"  
3 uova  
q.b. salvia, maggiorana, timo  
q.b. sale  
q.b. olio EVO

### Per il brodo

1 rametto di rosmarino  
q.b. frutti di bosco per infuso  
q.b. scorza d'arancia

## PREPARAZIONE

- Impastate la farina e le tre uova con un pizzico di sale e lasciate riposare la pasta coprendola con della pellicola per 10'.
- Stendete la pasta e ricavate dei dischetti con un coppapasta.
- Preparate un soffritto con l'olio, la cipolla tagliata in brunoise, l'aglio schiacciato vestito, quindi aggiungete la carne tagliata a dadi regolari e le erbe aromatiche.
- Fate cuocere la carne, bagnate con il vino, fate evaporare, quindi regolate di sale e pepe.
- Passate per due volte la carne al tritacarne, aggiungete il parmigiano, il tuorlo d'uovo e amalgamate. Farcite i dischi di pasta e chiudete a tortello.
- Mettete in infusione i frutti di bosco con la scorza d'arancia e il rosmarino, filtrate, portate a ebollizione e regolate di sale.
- Cuocete i tortelli in abbondante acqua salata, scolate, quindi disponete nel piatto da portata, con scorza d'arancia grattugiata alla microplana, i fiori, il rametto di rosmarino e l'infuso di frutti di bosco.



🍷 **VINO** Lambrusco Mantovano DOC



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

## FINFERLO E DAINO SU CROSTA DI PANE



SECONDO

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa

🕒 **TEMPO** 30'

👤 **PERSONE** 4

🍄 **SELVAGGINA** Daino

🔥 **CALORIE** 270 Kcal

👨 **CHEF** Gabriel Jonsson

### INGREDIENTI

240 gr fettine di daino  
150 gr finferli  
1 scalogno tritato  
150 gr mirtilli rossi  
400 ml panna  
15 ml brodo concentrato  
1 mazzetto di prezzemolo  
4 fette di pane  
20 gr burro  
q.b. rafano  
q.b. sale e pepe  
q.b. olio EVO

### PREPARAZIONE

- Soffriggete i funghi in una padella con un filo d'olio, dopo averli puliti accuratamente. Aggiungete lo scalogno, una noce di burro e finite di cuocere.
- Mettete i funghi in una ciotola.
- Scottate la carne in una padella con un filo d'olio e versateci i funghi. Aggiungete la panna, il brodo e fate bollire lentamente. Aggiustate di sale e pepe.
- Aggiungete i mirtilli rossi quasi al termine della cottura della carne, circa 2' dalla fine.
- Abbrustolite il pane e servitelo a fianco della carne, dopo averla ricoperta di rafano grattugiato e prezzemolo.



🍷 **VINO** Alto Adige Lagrein DOC