



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY



# FELICE

## ANNO NUOVO

## MENÚ

### 2022

#### Antipasti

Capriolo, bagna cauda e nocciole  
Carne salada di capriolo con cavolfiore e asparagi

#### Primo

Tagliolino, brodo di cervo e salsa al pane

#### Secondo

Colombaccio, puntarelle e mele ai frutti rossi



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY



## CAPRIOLO, BAGNA CAUDA E NOCCIOLE



ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa  
🕒 **TEMPO** 50'

👤 **PERSONE** 4  
🍷 **SELVAGGINA** Capriolo

🔥 **CALORIE** 1026 Kcal  
👨 **CHEF** Edoardo Sbaraglia

### INGREDIENTI

500 gr coscio di capriolo  
500 gr panna fresca  
250 gr latte intero  
10 gr aglio  
10 gr capperi  
60 gr alici  
50 gr nocciole tostate  
200 gr olio di semi di girasole  
50 gr prezzemolo  
q.b. sale  
q.b. pepe

### PREPARAZIONE

- Pulite il coscio di capriolo fino a ricavarne 4 pezzi da 125 gr circa.
- Per la bagna cauda, sbollentate l'aglio in 50 gr di latte. Ripetete questa operazione per 5 volte sostituendo il latte per rendere meno forte il sapore dell'aglio. In un pentolino ponete la panna, i capperi, le alici e l'aglio precedentemente preparato. Cuocete il tutto a fiamma bassa per circa 20', dopodiché frullate il composto.
- Per realizzare l'olio al prezzemolo sbollentate per 2" le foglie di prezzemolo in acqua salata e raffreddate subito in acqua e ghiaccio per mantenere vivo il colore. Prendete le foglie sbianchite e frullatele con l'olio di semi di girasole.
- Su un piatto piano versate in modo casuale la bagna cauda e adagiateci sopra i tranci di capriolo che avrete scottato precedentemente 2' per lato su una griglia rovente. Condite la carne con sale e pepe, aggiungete le nocciole tostate e guarnite con l'olio al prezzemolo.



🍷 **VINO** Trentino Lagrein Riserva DOC



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY



## CARNE SALADA DI CAPRIOLO CON CAVOLFIORE E ASPARAGI



ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa  
🕒 **TEMPO** 30''

👤 **PERSONE** 4  
🍷 **SELVAGGINA** Capriolo

🔥 **CALORIE** 386 Kcal  
👨 **CHEF** Edoardo Sbaraglia

### INGREDIENTI

2 kg coscio di capriolo disossato  
150 gr asparagi selvatici  
150 gr yogurt magro  
18 gr fieno greco  
3 kg sale fino  
1 kg zucchero  
250 gr erbe aromatiche  
2 cavolfiori colorati  
(viola, gialli o bianchi)

### PREPARAZIONE

- Per cominciare sgrassate il coscio, una volta pulito apritelo come se dovesse essere farcito e cospargetelo con le erbe aromatiche tritate finemente. A questo punto arrotolatelo come se fosse un arrosto e legatelo bene.
- In un recipiente mettete zucchero e sale e amalgamateli bene.
- In un altro recipiente grande posizionate una griglia, che servirà per far scolare i liquidi durante la salatura, e adagiate il coscio. Quindi ricopritelo con zucchero e sale e lasciatelo in frigorifero per 48-72 h coperto.
- Successivamente lavatelo con acqua corrente fredda, così da eliminare i residui di sale.
- Pulite cavolfiori e asparagi e sbollentateli in acqua e sale. Dopodiché sottoponeteli a shock termico immergendoli in acqua e ghiaccio.
- Unite lo yogurt con le spezie e il fieno greco per ottenere una salsa dal sapore pungente e leggermente piccante.
- Frullate una parte dei cavolfiori in modo da ottenere una crema e lasciatene altri interi.
- Componete il piatto tagliando finemente la carne e poi, giocando con i colori, adagiate cavolfiori e asparagi e guarnite con la crema.
- Potete conservare il resto della carne in frigo sottovuoto.



🍷 **VINO** Trentino Marzemino DOC



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

## TAGLIOLINO, BRODO DI CERVO E SALSA AL PANE



PRIMO

★ **DIFFICOLTÀ** Media  
🕒 **TEMPO** 4 h

👤 **PERSONE** 4  
🍷 **SELVAGGINA** Cervo

🔥 **CALORIE** 489 Kcal  
👨 **CHEF** Edoardo Sbaraglia

### INGREDIENTI

1 kg coscio di cervo  
200 gr semola  
140 gr farina "00"  
200 gr tuorlo  
50 gr Trentingrana  
50 gr uovo  
200 gr cipolle  
200 gr sedano  
150 gr carote  
100 gr pane  
20 gr olio EVO  
q.b. timo, rosmarino e salvia

### PREPARAZIONE

- Impastate la farina con semola, Trentingrana, tuorli e uova per la pasta. Una volta impastata, fatela riposare un paio d'ore in frigorifero coperta con della pellicola. Trascorso questo tempo stendete la pasta a circa 5 mm.
- Una volta che la sfoglia ha raggiunto la giusta dimensione e il giusto spessore, mettetela su un canovaccio infarinato e con questo aiutatevi ad arrotolarla su se stessa. Con un coltello dalla lama lunga e liscia, affettate il rotolo in fette di 3 mm di spessore al massimo, spolverate con altra farina e srotolatele, eliminando la farina in eccesso.
- Fatele asciugare sullo stendipasta o sistematele su un vassoio ricoperto con un canovaccio infarinato, affinché non si attacchino tra loro.
- Arrostiti le verdure in forno insieme alla carne tagliata a pezzi di circa 4 x 4 cm e, una volta pronto, trasferite in un pentolino, ricoprite di ghiaccio e acqua fredda e fate bollire per circa 3 h. A cottura ultimata aggiustate di sale e pepe.
- Preparate una salsa al pane rimuovendo la crosta esterna del pane, poi fatelo rosolare in padella con dell'olio fino a renderlo ben dorato e a questo punto aggiungete dell'acqua fino a ricoprirlo. Portate a cottura, aggiungete le erbe e frullate.
- Cuocete i tagliolini nel brodo di cervo per 3-4' e servite.



🍷 **VINO** Trentino Pinot Nero DOC



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

## COLOMBACCIO, PUNTARELLE E MELE AI FRUTTI ROSSI

SECONDO

★ **DIFFICOLTÀ** Media  
🕒 **TEMPO** 60'

👤 **PERSONE** 4  
🍷 **SELVAGGINA** Colombaccio

🔥 **CALORIE** 525 Kcal  
👨 **CHEF** Edoardo Sbaraglia

### INGREDIENTI

570 gr colombaccio  
130 gr mele  
95 gr mix frutti rossi  
175 gr puntarelle  
130 gr foglie di puntarelle  
30 gr acciughe  
15 gr limone  
80 gr olio EVO  
5 gr rosmarino, salvia, timo, aglio  
25 gr pasta di nocciole  
75 gr fondo di cottura  
q.b. sale e pepe

### PREPARAZIONE

- Lavate i frutti rossi e frullateli a freddo con un minipimer a immersione, poi filtrate eventuali bucce e semi.
- Per la salsa alle nocciole unite due parti di fondo con una parte di pasta di nocciole e mescolate bene.
- Realizzate poi l'emulsione di alici unendo in un bicchiere alici, limone, olio, sale, pepe e aglio senza anima e frullando il tutto.
- A seguire pulite le puntarelle dalle foglie esterne, tagliatele a metà e lasciatele a bagno in acqua fredda e ghiaccio. Sbollentate per 1' le foglie delle puntarelle in acqua salata, raffreddatele rapidamente in acqua e ghiaccio e successivamente frullatele e conditele con olio, sale e pepe.
- Prendete il colombaccio intero e conditelo leggermente con sale anche dalla parte della carcassa. In una padella con olio scottatelo a fuoco basso dalla parte del petto fino a rendere croccante la pelle. Rimuovete i lati per favorire la cottura delle coscette. Ultimate la cottura in forno a 200° per 2'.
- Versate la salsa di foglie di puntarelle su un piatto piano in modo casuale servendovi di un cucchiaio. Condite le puntarelle con l'emulsione di alici e adagiatele al centro del piatto. Tagliate a fiammifero la mela e conditela con sale, pepe e salsa ai frutti rossi e successivamente disponetele sul piatto. Ricavate petto e coscette del colombaccio e disponetele sul piatto. Condite il tutto con la salsa alle nocciole.



🍷 **VINO** Candia dei Colli Apuani DOC  
Vermentino Nero