



FRANCHI
FOOD ACADEMY



FELICE ANNO NUOVO

MENÚ 2023

Antipasti

Prosciutto di daino, topinambur e crumble ai finferli
Pâté di fagiano e bottarga d'uovo

Primo

Risotto allo zafferano e ossobuco di cervo

Secondo

Capriolo, prugne selvatiche e topinambur



FRANCHI
FOOD ACADEMY



PROSCIUTTO DI DAINO, TOPINAMBUR E CRUMBLE AI FINFERLI



★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 2 h

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Daino

🔥 **CALORIE** 433 kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 39' F 54'

ANTIPASTO

INGREDIENTI

900 gr scamone di daino
70 gr sale
30 gr zucchero
q.b. pepe rosa
q.b. vino rosso

Per il crumble

50 gr finferli
100 gr farina "00"
70 gr burro
30 gr zucchero
q.b. olio EVO
q.b. sale e pepe Timut

Per la crema di topinambur

50 gr topinambur
20 ml panna
50 ml latte
70 gr erbe di montagna
q.b. miele
q.b. aceto balsamico



PREPARAZIONE

- Unite sale e zucchero e condite lo scamone, aggiungendo anche il pepe rosa. Avvolgetelo con la pellicola e lasciate riposare in frigo per 48 h.
- Rimuovete la carne dal frigo, togliete la pellicola e sciacquate con vino rosso. Potete congelare la carne per facilitarne il taglio.
- Mondate i funghi, cuoceteli in una padella con un filo d'olio e condite con sale e pepe Timut. Frullate al cutter.
- Tagliate il burro con un coltello e mettetelo in una ciotola, aggiungeteci la farina, un pizzico di sale, lo zucchero e i funghi frullati. Lavorate il composto fino a ottenere un impasto sbricioloso.
- Aggiungete la farina, il sale e lo zucchero e lavorate molto molto velocemente fino ad ottenere un composto sabbioso. Cuocete in forno a 175° per 8'.
- Pulite e tagliate i topinambur e cuoceteli in latte e panna. Frullate il tutto aggiustando di sale e pepe.
- Lavate le erbe di montagna, condite con vinaigrette al balsamico e miele.
- Tagliate la carne sottile a mo' di carpaccio e posizionatela sul piatto, aggiungete la crema di topinambur, le erbe di montagna e il crumble.

🍷 **VINO** Colli Berici Cabernet Sauvignon DOC

👨 **CHEF** Cristiano Comiotto



FRANCHI
FOOD ACADEMY



PÂTÉ DI FAGIANO E BOTTARGA D'UOVO



ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Media
🕒 **TEMPO** 48 h + 2h

👤 **PERSONE** 4
🍷 **SELVAGGINA** Fagiano

🔥 **CALORIE** 745 kcal
🏃 **ATTIVITÀ** M 67' F 93'

INGREDIENTI

1 fagiano (comprensivo di interiora)
50 gr sedano
50 gr carote
50 gr cipolla
50 gr burro
10 gr uva passa
10 gr Braulio/Taneda

Per la bottarga d'uovo

100 gr fagioli
50 gr sale grosso
50 gr zucchero
2 tuorli d'uovo

Per la cialda

40 gr albume
40 gr farina "00"
40 gr zucchero a velo
40 gr burro



PREPARAZIONE

- Per la bottarga, cuocete i fagioli precedentemente ammollati, scolateli e schiacciateli con l'aiuto di un passa verdura, poi unite sale e zucchero.
- In un recipiente disponete uno strato del composto, appoggiateci delicatamente i tuorli e ricopriteli nuovamente. Dopo 16 h di marinatura sciacquate sotto l'acqua corrente i tuorli ed essiccateli a 30°.
- Per il pâté di fagiano, dissostate il fagiano dividendo le interiora dalla polpa e dalle ossa. Preparate un fondo bruno di fagiano con le ossa tostate e le verdure.
- In una casseruola stufate la cipolla, il sedano e le carote con burro, unitevi le interiora, l'uvetta e sfumate con del Braulio. Unite la polpa di fagiano e fate cuocere con il fondo ottenuto precedentemente. Frullate la carne in un mixer fino a ottenere un pâté liscio ed omogeneo.
- Per le cialde, lavorate velocemente albumi e zucchero con una frusta, unite il burro precedentemente sciolto e la farina. Cuocete il composto ottenuto in padella antiaderente creando delle cialde rotonde e sottili.
- Componete il piatto alternando cialda, pâté di fagiano e cialda, poi grattugiate sopra al fagiano la bottarga d'uovo.

🍷 **VINO** Chiavennasca Valtellina

👨 **CHEF** Matteo Vergine



FRANCHI
FOOD ACADEMY



RISOTTO ALLO ZAFFERANO E OSSOBUCO DI CERVO



★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 120'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Cervo

🔥 **CALORIE** 746 Kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 67' F 93'

PRIMO

INGREDIENTI

4 Ossobuco di cervo
1 cipolla
2 carote
1 costa di sedano
90 gr burro
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
1 foglia di alloro
320 gr di riso Carnaroli
30 gr midollo di cervo
80 ml vino bianco
½ scalogno
1,5 l brodo di carne
50 gr parmigiano reggiano grattugiato
q. b. zafferano
q.b. brodo vegetale
q.b. farina
q.b. sale, pepe e olio EVO

Per la gremolata

½ buccia di limone
30 gr di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
20 gr rosmarino
20 gr salvia

PREPARAZIONE

- Infarinare gli ossobuchi e rosolateli in padella calda con un filo d'olio d'oliva, salate e pepate.
- Mondate le verdure e tagliatele a cubetti di 0,5 cm. In una casseruola fate soffriggere le verdure con un filo d'olio.
- Aggiungete gli ossobuchi, l'alloro e 40 gr di burro. Sfumate con 30 ml di vino bianco, aggiungete il concentrato di pomodoro e coprite con l'acqua. Fate cuocere con il coperchio per circa 1,5 h.
- Per la gremolata, mondate gli aromi e schiacciate con il coltello più volte lo spicchio d'aglio.
- Tritare finemente l'aglio, le foglie di prezzemolo, gli aghi di rosmarino, le foglie di salvia e la scorza di limone.
- Tritate finemente lo scalogno, tostate a secco il riso, aggiungete un pizzico di sale, 30 gr burro e lo scalogno.
- Sfumate con 50 ml di vino, fate asciugare e continuate la cottura con brodo di carne. A metà cottura, aggiungete metà zafferano e controllate di sale. A cottura ultimata mantecate fuori dal fuoco con 50 gr di burro, il parmigiano, il pepe, il midollo e il restante zafferano.
- Disponete il risotto su di un piatto piano, adagiatevi sopra l'ossobuco e coprirlo con la sua salsa.
- Ultimate il piatto con la gremolata.



🍷 **VINO** San Colombano Rosso DOC

👨 **CHEF** Matteo Vergine



FRANCHI
FOOD ACADEMY



CAPRIOLO, PRUGNE SELVATICHE E TOPINAMBUR



SECONDO

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 40'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Capriolo

🔥 **CALORIE** 237 Kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 21' F 29'

INGREDIENTI

400 gr scamone di capriolo
100 gr grasso di capriolo
q.b. erbe aromatiche

Per le prugne

100 gr prugne selvatiche (meglio se conservate dalla stagione precedente)
3 gr sale
q.b. aromi

Per il topinambur

4 radici di topinambur
q.b. aromi

PREPARAZIONE

- Per le prugne, lavatele e tagliatele a metà senza privarle del nocciolo, unite il sale e gli aromi. Conservatele in un barattolo ermetico al fresco. Al momento dell'utilizzo, frullate con i noccioli (daranno la parte tannica).
- Lavate le radici di topinambur, avvolgetele nella stagnola con le erbe aromatiche e cuocetele sotto cenere a spegnere per circa 6/8 h. Al momento di servirle, ripassatele sulle braci ardenti.
- Per il capriolo, stagionate il grasso di capriolo con il 3% di sale per 4 settimane. Scottate alla brace lo scamone e porzionate. Affettate il grasso stagionato e ponetelo sopra la carne di capriolo.
- Impiattate lo scamone porzionato con il suo grasso stagionato, la salsa di prugne selvatiche filtrata e il topinambur.



🍷 **VINO** Champagne d'Ambonnay

👨 **CHEF** Matteo Vergine