



FRANCHI
FOOD ACADEMY



BUON NATALE

MENÚ 2023

Antipasti

Lingua di cervo e la sua bresaola
Polpette di cinghiale al sugo e gremolada

Primo

Cappelletti di cinghiale e visciole

Secondo

Stufato chakapuli con cervo



FRANCHI
FOOD ACADEMY

LINGUA DI CERVO E LA SUA BRESAOLA



ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Media
🕒 **TEMPO** 15'

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

🔥 **CALORIE** 340 Kcal
🏃 **ATTIVITÀ** M 25' F 35'

INGREDIENTI

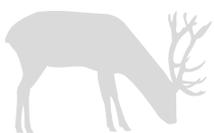
900 gr lingua di cervo
27 gr sale
q.b. aromi

Per la salsa verde

120 gr prezzemolo
80 gr mollica di pane raffermo
1 spicchio aglio
100 gr olio EVO
30 gr aceto
20 gr missoltino

PREPARAZIONE

- Per la bresaola, pesate la parte inferiore radicale di due lingue, aggiungete il sale, gli aromi, fate marinare per 24 h in frigorifero, fate stagionare dai 15 ai 30 giorni e, a stagionatura ultimata, affettate.
- Per la salsa verde, ammollate la mollica di pane nell'aceto, sbiancate il prezzemolo (con gambo) 1' in acqua bollente e fermate la cottura in acqua e ghiaccio. In un mixer da cucina, unite tutti gli ingredienti e frullate sino a ottenere una salsa liscia e omogenea.
- Private le lingue della pelle esterna, condite con olio e scottate su brace ardente.
- Affettate la lingua cotta al coltello, condite con salsa verde e servite con accanto la bresaola di lingua.



🍷 **VINO** Chardonnay Jura

👨 **CHEF** Matteo Vergine



FRANCHI
FOOD ACADEMY

POLPETTE DI CINGHIALE AL SUGO E GREMOLADA



ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa
🕒 **TEMPO** 2 h

👤 **PERSONE** 4
🍷 **SELVAGGINA** Cinghiale

🔥 **CALORIE** 650 Kcal
🏃 **ATTIVITÀ** M 59' F 81'

INGREDIENTI

800 gr polpa di cinghiale
100 gr lardo stagionato
150 gr parmigiano
15 gr sale
3 uova
q.b. olio di semi

Per il sugo

2 kg pomodori pelati
500 gr cipolla
25 gr aglio
12 gr sale
q.b. olio EVO

Per la gremolada

60 gr prezzemolo
12 gr alici sott'olio
6 gr scorza di limone

PREPARAZIONE

- Tritate la carne di cinghiale e conditela con il resto degli ingredienti fino a ottenere un composto ben amalgamato. Formate le polpette da 60 gr cadauna e friggetele per 5' in olio bollente a 170°.
- Tritate finemente le cipolle e l'aglio. In una casseruola disponete dell'olio e fateci rosolare il trito. Una volta imbondito, versate i pelati, aggiungete il sale e cuocete per circa 30' a fuoco medio/basso.
- Aggiungete al pomodoro le polpette precedentemente fritte e cuocetele per altri 20'. Prendete il prezzemolo, le alici e la scorza di limone e tritate tutto per ottenere la gremolada.
- Servite le polpette ancora calde con il loro sugo e ultimate il piatto con un tocco generoso di gremolada.



🍷 **VINO** Curtefranca DOC Rosso

👨 **CHEF** Edoardo Sbaraglia



FRANCHI
FOOD ACADEMY

CAPPELLETTI DI CINGHIALE E VISCIOLE



★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 3 h 30'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Cinghiale

🔥 **CALORIE** 663 Kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 60' F 82'

PRIMO

INGREDIENTI

450 gr cinghiale
27 gr sale
5 gr pepe
120 ml olio EVO
½ bicchiere di vino rosso
1 uovo
150 gr visciole al sole
240 ml succo di visciole
50 gr parmigiano grattugiato
80 gr spinaci cotti al vapore
150 gr semola
100 gr scalogno
100 gr sedano
100 gr carote
4,05 l acqua fredda
50 gr farina
20 gr barbabietola precotta
100 ml olio di semi
1 gr agar agar
q.b. maggiorana e alloro

PREPARAZIONE

- Preparate una fontana con la semola, unite la polpa di spinaci setacciata e il sale (5 gr). Impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Lasciate riposare per 30'.
- In un contenitore mettete 350 gr di cinghiale, olio (50 ml), sale (15 gr), pepe, maggiorana, alloro, vino, visciole al sole (100 gr) e succo di visciole (70 ml). Mescolate bene. Versate in una teglia da forno e cuocete per circa 30' a 180°.
- Preparate un fondo bruno con 100 gr cinghiale, scalogno, sedano, carote, visciole al sole (50 gr) e succo di visciole (70 ml), sale (5 gr) e olio (50 ml). Cuocete al forno statico per circa 20' a 170°. Versate il tutto in una pentola e coprite con acqua fredda (4 l). Continuate la cottura a fuoco moderato per 1 h e 30'. Filtrate bene il brodo.
- Mescolate farina (50 gr), acqua (50 ml), barbabietola e olio (20 ml) con un mixer. Stendete il composto negli stampi da silicone. Cuocete in forno statico a 150° per 16'.
- Mettete in freezer per 40' l'olio di semi. Portate a ebollizione il succo di visciola (100 ml) con l'agar agar per 3'. Versate il composto in un biberon e gocciolate nella soluzione oleosa raffreddata. Ottenute le sfere, sciacquatele in acqua.
- Cotto il cinghiale al forno, passate tutto al cutter in maniera grossolana. Aggiungete il parmigiano e l'uovo; mescolate il composto per ottenere un impasto morbido. Stendete la pasta. Con un coppapasta rotondo, formate dei cerchi, con al centro il composto di carne. Chiudete a mo' di cappelletti. Cuocete i cappelletti nel brodo per 4'. Mettete 4 cappelletti nel piatto da portata, qualche sfera succo di visciole, le foglie di tuille e il brodo.



🍷 **VINO** Lacrima di Morro d'Alba Superiore "Torre degli Angeli"

👨 **CHEF** Martina Sciarra



FRANCHI
FOOD ACADEMY

STUFATO CHAKAPULI CON CERVO



SECONDO

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa
🕒 **TEMPO** 2 h

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

🔥 **CALORIE** 438 Kcal
🏃 **ATTIVITÀ** M 40' F 55'

INGREDIENTI

900 gr di cervo
1 cipolla grande
450 gr prugne acerbe,
tomatillo o pomodori verdi
60 gr scalogno
65 gr coriandolo
3 spicchi d'aglio
2 peperoncini secchi
120 ml vino bianco secco
24 gr foglie di dragoncello
11 gr fieno greco
q.b. olio EVO
q.b. acqua o brodo vegetale
q.b. curcuma

PREPARAZIONE

- In una pentola con fondo pesante e bordi alti mettete l'olio, aggiungete poi la cipolla, precedentemente pulita e tagliata a dadini, e la curcuma. Mescolate spesso e cuocete per 5'.
- Salate la carne, aggiungetela nella padella e rosolatela leggermente in tutti i lati. Aggiungete l'acqua o il brodo fino a coprire la carne, portate a ebollizione e mettete un coperchio. Cuocete a fuoco lento per 90' se utilizzate carne per umido a cubetti, 3 h se utilizzate la carne dello stinco o del collo. Aggiungete dell'acqua o brodo se necessario, per mantenere la carne coperta durante la cottura.
- Una volta che la carne è tenera, ma non del tutto cotta, aggiungete le prugne o i tomatillos e i peperoncini secchi. Mescolate, coprite parzialmente e continuate a cuocere a fuoco lento fino a quando la carne non sarà tenera.
- Poco prima di servire la carne, aggiungete lo scalogno, il dragoncello, il coriandolo, il fieno greco, l'aglio e il vino. Mescolate e cuocete a fuoco lento per 5' per consentire ai sapori di fondersi. Assaggiate e regolate il condimento secondo necessità.
- Servitelo caldo, lo potete accompagnare con del pane o delle patate lesse.



🍷 **VINO** Carignano del Sulcis DOC

👨 **CHEF** Wade Truong