



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

# BUONA PASQUA

## MENÙ 2024

### **Antipasti**

“Come un diplomatico” crudo di cervo, gamberi e lime  
Cosce di fagiano brasato alla coreana

### **Primo**

Fregola con germano, guanciaie e verza

### **Secondo**

Anatra e asparagi selvatici



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

## "COME UN DIPLOMATICO" CRUDO DI CERVO, GAMBERI E LIME

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa

🕒 **TEMPO** 1h

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Cervo

🔥 **CALORIE** 703 Kcal

👨 **CHEF** Edi Dottori

ANTIPASTO

### INGREDIENTI

800 gr filetto o lombo di cervo  
4 gamberi rossi abbattuti  
1 lime  
4 foglie di cavolo nero  
q.b. sale di Cervia  
q.b. olio EVO  
q.b. timo

#### PER IL CRUMBLE AL TIMO

100 gr burro  
100 gr farina  
100 gr zucchero di canna

### PROCEDIMENTO

- Mescolate tutti gli ingredienti del crumble e lasciate riposare la massa in frigorifero. Adagiate il crumble in una teglia rivestita con carta da forno e cuocete in forno a 120° per 10'. Sbriciolate il crumble e formate una piccola mattonella.
- Emulsionate l'olio con il sale, il succo del lime e la buccia.
- Lavate le foglie del cavolo nero, asciugatele e cuocetele, preferibilmente in modalità ventilata, in forno preriscaldato a 150° per 15'.
- Tagliate a fettine sottili il cervo, stendetele in una teglia e condite con un po' di sale e olio.
- Sciacquate i gamberi sotto l'acqua corrente, staccate la testa ed eliminate il carapace. Tagliateli a cubetti.
- Adagiate poi le fettine di carne sopra il crumble formando un diplomatico, chiudete con la foglia di cavolo nero essiccato e i cubetti di gambero rosso, quindi, condite con emulsione di olio, lime e timo.



🍷 **VINO** Colline Tortonesi Timorasso DOC



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY

## COSCE DI FAGIANO BRASATO ALLA COREANA

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 6h

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Fagiano

🔥 **CALORIE** 108 Kcal

👨 **CHEF** Wade Truong

### INGREDIENTI

4 cosce di fagiano (con sovracoscia)  
60 ml salsa di soia  
240 gr cipolle  
30 gr aglio  
25 gr peperoncino macinato  
30 gr gochujang  
13 gr zucchero  
q.b. peperoncino coreano  
q.b. cipollotto

### PROCEDIMENTO

- Disossate e tagliate le cosce di fagiano di circa 3 cm di spessore. Pulite le cipolle, il cipollotto e l'aglio e tagliate grossolanamente. Mescolate la salsa di soia, le cipolle, l'aglio, il peperoncino, la salsa gochujang, lo zucchero, il peperoncino coreano e il cipollotto. Aggiungete la carne al composto e mescolate. Coprite e lasciate in frigorifero per 2 h.
- In una padella dal fondo pesante aggiungete la carne insieme alle cipolle, mescolate e aggiungete l'acqua fino a ricoprire il tutto. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto. Una volta che inizia a bollire, coprite con coperchio e riducete la fiamma a fuoco lento e costante. Cuocete per 4 h fino a quando la carne non sarà tenera.
- Guarnite con cipollotti verdi e servite con i contorni che preferite.



🍷 **VINO** Salice Salentino DOC Negroamaro Rosato



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY



## FREGOLA CON GERMANO, GUANCIALE E VERZA

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa

🕒 **TEMPO** 20'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Germano

🔥 **CALORIE** 377 Kcal

👨 **CHEF** Iris Rossi

### INGREDIENTI

200 gr petto di germano  
250 gr fregola  
4 fettine di guanciale  
4 foglie di verza  
q.b. parmigiano grattugiato  
q.b. olio EVO  
q.b. sale e pepe

### PROCEDIMENTO

- Cuocete la fregola in abbondante acqua salata.
- Prendete i petti e tagliateli a cubetti.
- Lavate la verza e tagliatela a strisciole.
- Tagliate il guanciale e mettetelo in una padella a fuoco medio. Una volta rosolato, aggiungete la verza e lasciate appassire. Aggiungete la carne di germano e rosolate per circa 1'. Aggiustate di sale e pepe.
- Scolate la fregola e aggiungetela al sugo, mescolate per farla insaporire bene. Spegnete il fuoco e aggiungete il parmigiano, fate amalgamare bene il tutto.
- Servite la pasta.



🍷 **VINO** Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC spumante



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY



## ANATRA E ASPARAGI SELVATICI

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 40'

👤 **PERSONE** 4

🦆 **SELVAGGINA** Anatra

🔥 **CALORIE** 211 Kcal

👨 **CHEF** Matteo Vergine

### INGREDIENTI

2 anatre

#### PER GLI ASPARAGI

500 gr asparagi selvatici

15 gr sale

q.b. acqua

#### PER LA SALSA

50 gr sedano

50 gr carote

100 gr cipolle

q.b. mix di spezie essiccate in polvere  
(cannella, chiodi di garofano, anice stellato, scorza arancia, scorza limone)

### PROCEDIMENTO

- Per i petti, dissostate le anatre.
- Scottate i petti in una padella di ferro, prima dal lato della pelle, e terminate la cottura in forno se necessario.
- Lavate, mondate gli asparagi selvatici, disponeteli in un vaso con chiusura ermetica e copriteli con acqua salata al 3%. Conservateli in fresco al buio. Saranno pronti dopo il 15° giorno.
- Per la salsa, rosolate le carcasse ottenute in forno a 180°. In una pentola alta rosolate le verdure, aggiungete le carcasse rosolate e coprite con acqua. Fate ridurre del 50% e poi filtrate sino ad ottenere una salsa densa e lucida.
- Disponete sul piatto il petto tagliato a metà, glassatelo con la salsa d'anatra e ponete sopra il mix di spezie. A lato create un nido con le pinze di asparagi, precedentemente rosolati in padella.



🍷 **VINO** Romagna Albana Secco DOCG