



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY



# BUON NATALE

## MENÚ 2024

### **Antipasti**

Carpaccio di cuore di cervo  
Polpettine fritte di cinghiale in salsa verde e maionese alla senape

### **Primo**

Risone al pomodoro, cinghiale in bianco e battuto alla cacciatora

### **Secondo**

Costata di cinghiale con chutney di mirtilli rossi e verdure



## CARPACCIO DI CUORE DI CERVO

★ **DIFFICOLTÀ** Facile

🕒 **TEMPO** 30'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Cervo

🔥 **CALORIE** 157 Kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 14' F 19'

### INGREDIENTI

1 cuore di cervo  
1 ciuffetto di finocchietto selvatico  
20 cuori di Stellaria  
20 violette selvatiche  
q.b. fior di sale e pepe  
q.b. olio EVO

### PREPARAZIONE

- Aprite il cuore di cervo a metà nel senso della lunghezza e lavatelo bene sotto acqua corrente per eliminare i residui di sangue.
- Con cura, rimuovete i nervi interni e la pellicina esterna, oltre al grasso in eccesso.
- Con un coltello ben affilato, tagliate delle fettine molto sottili. Più sottili saranno, migliore sarà la consistenza del carpaccio.
- Disponete le fettine di cuore sul piatto di portata.
- Condite con fior di sale, pepe macinato fresco e un filo di olio extra vergine di oliva fruttato.
- Decorate il piatto con ciuffetti di finocchietto selvatico, cuori di Stellaria e petali di violette selvatiche.
- Servite subito per apprezzare la freschezza e la delicatezza degli ingredienti.



🍷 **VINO** Franciacorta Rosè DOCG

👨 **CHEF** Alessandro Gavagna



FRANCHI  
FOOD ACADEMY



## POLPETTINE FRITTE DI CINGHIALE IN SALSA VERDE E MAIONESE ALLA SENAPE



★ **DIFFICOLTÀ** Facile

🕒 **TEMPO** 1 h

👤 **PERSONE** 4

🍖 **SELVAGGINA** Cinghiale

🔥 **CALORIE** 1486 kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 135' F 185'

### INGREDIENTI

250 gr polpa cinghiale  
100 gr polpa maiale  
20 gr prezzemolo  
20 gr parmigiano  
20 gr pane secco  
125 ml latte  
8 gr sale fino

#### Per la panatura delle polpette

100 gr farina 00  
3 uova  
150 gr pangrattato

#### Per la frittura

250 ml olio di semi girasole

#### Per la salsa verde

200 gr prezzemolo  
3 filetti di acciughe sott'olio  
50 gr aceto di vino bianco  
1 cucchiaino di capperi sotto sale dissalati  
150 gr olio evo

#### Per la maionese alla senape

2 tuorli (a temperatura ambiente)  
250 gr olio di semi  
1 cucchiaino di senape  
3 gr sale fino  
1 cucchiaino di aceto



🍷 **VINO** Frascati spumante DOC

👨 **CHEF** Niccolò Parisse

### PREPARAZIONE

- Iniziate tritando finemente la polpa di cinghiale e di maiale. Mettete il pane secco in ammollo nel latte per ammorbidirlo, quindi strizzatelo e unitelo alla carne in una ciotola capiente. Aggiungete il prezzemolo tritato, il Parmigiano grattugiato e il sale, amalgamando bene il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare l'impasto in frigorifero per circa 15'.
- Intanto, dedicatevi alla salsa verde: lavate il prezzemolo, rimuovendo la metà inferiore dei gambi. Trasferite il prezzemolo nel bicchiere del frullatore, aggiungete le acciughe, l'aceto, i capperi dissalati e l'olio extravergine d'oliva. Frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea, quindi mettete la salsa in frigorifero a rassodare per circa 10'.
- Per la maionese alla senape, versate tutti gli ingredienti in un bicchiere alto, preferibilmente quello del minipimer. Posizionate il minipimer sul fondo e, a velocità media, iniziate a frullare, muovendovi lentamente verso l'alto per incorporare l'olio in modo uniforme e ottenere una maionese densa e cremosa.
- Riprendete l'impasto delle polpette dal frigorifero e modellate delle piccole polpette di circa 30 gr ciascuna, arrotondate o leggermente ovali, a seconda delle vostre preferenze. Passate ogni polpetta prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, assicurandovi di coprirle uniformemente. Se desiderate una panatura più croccante, ripetete il passaggio nell'uovo e nel pangrattato per un secondo strato.
- Scaldate l'olio di semi di girasole a 180 °C in una pentola adatta alla frittura e friggete le polpette per circa 5', fino a quando saranno dorate e croccanti all'esterno. Una volta cotte, scolatele su carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio e aggiustate di sale.
- Per servire, distribuite la salsa verde alla base del piatto, disponetevi sopra le polpette, tre per ogni porzione, e completate con un ciuffo di maionese alla senape sopra ciascuna polpetta, utilizzando uno squeezer per un tocco preciso e decorativo. Servitele ben calde per esaltarne il sapore e la consistenza croccante.



**FRANCHI**  
FOOD ACADEMY



## RISONE AL POMODORO, CINGHIALE IN BIANCO E BATTUTO ALLA CACCIATORA



★ **DIFFICOLTÀ** Facile

🕒 **TEMPO** 4 h

👤 **PERSONE** 4

🦘 **SELVAGGINA** Cinghiale

🔥 **CALORIE** 1786 kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 162' F 223'

PRIMO

### INGREDIENTI

500 gr coscio di cinghiale macinato fine  
3 carote  
2 cipolle  
1 costa sedano  
100 ml vino bianco  
100 ml vino rosso  
150 ml olio extravergine di oliva  
360 gr risone  
q.b. brodo vegetale  
q.b. sale e pepe  
q.b. timo, salvia, rosmarino, alloro

#### Per la crema di pomodoro

250 gr datterini rossi  
250 gr datterini gialli  
150 gr datterini neri  
200 gr olio extravergine di oliva  
q.b. sale

#### Per il battuto alla cacciatora

300 gr olive taggiasche denocciolate  
4 alici  
50 gr capperi dissalati  
50 ml olio extravergine di oliva

#### Per la polvere di pomodoro

1,5 kg datterini  
q.b. olio extravergine di oliva  
q.b. sale, origano secco, timo



🍷 **VINO** Castelli Romani DOC rosso

👨 **CHEF** Niccolò Parisse

### PREPARAZIONE

- Iniziate preparando il ragù di cinghiale. Tagliate le carote, le cipolle e il sedano a cubetti piccoli (mirepoix). Scaldate l'olio in una casseruola capiente e fate soffriggere le verdure per 2'.
- Aggiungete la carne macinata di cinghiale e alzate la fiamma, mescolando finché sarà ben rosolata e il liquido rilasciato dalle verdure e dalla carne si sarà asciugato.
- A questo punto, versate i vini, lasciando che l'alcool evapori completamente. Proseguite la cottura a fuoco basso per 2-3 h, aggiungendo brodo vegetale quando necessario, fino a ottenere una consistenza morbida e saporita. Verso fine cottura, unite le erbe aromatiche tritate e regolate di sale e pepe.
- Per la crema di pomodoro, frullate tutti i datterini (rossi, gialli e neri) con olio extravergine e un pizzico di sale. Passate la crema ottenuta attraverso un colino fine per eliminare eventuali bucce e semi, ottenendo una consistenza liscia.
- Per la polvere di pomodoro, distribuite i datterini su una teglia con un filo d'olio, sale, origano e timo. Essiccateli in forno o in un disidratatore a 65 °C per 24-36 h, fino a quando saranno completamente asciutti.
- Una volta raffreddati, frullateli finemente per ottenere una polvere sottile.
- Cuocete il risone come un risotto, fatelo tostare in una casseruola con un filo d'olio; quindi, iniziate ad aggiungere il brodo vegetale caldo, poco per volta, mescolando continuamente per ottenere una consistenza cremosa. A metà cottura, incorporate la crema di pomodoro, continuando a cuocere fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Sistemate una base di ragù di cinghiale tiepido sul piatto, quindi coprite con il risone. Spolverate il piatto con la polvere di pomodoro e aggiungete qua e là dei punti di battuto alla cacciatora (ottenuto frullando insieme olive, acciughe, capperi e olio e messo in un sac à poche). Guarnite con erbe aromatiche fresche di stagione e servite.



FRANCHI  
FOOD ACADEMY



## COSTATA DI CINGHIALE CON CHUTNEY DI MIRTILLI ROSSI E VERDURE

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 50'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Cinghiale

🔥 **CALORIE** 870 kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 79' F 108'

### INGREDIENTI

4 bistecche (peso totale circa 1,5 kg)  
300 gr zucca butternut  
1 scalogno piccolo  
2 spicchi d'aglio  
400 gr rapa svedese (rutabaga)  
200 ml brodo di pollo o di selvaggina  
1 mazzetto di salvia  
q.b. sale e pepe  
q.b. olio EVO

#### Per il chutney

250 gr mirtilli rossi freschi  
1 scalogno piccolo tagliato a dadini  
125 ml succo d'arancia  
125 mg zucchero  
30 ml aceto di sidro di mele  
1 stecca di cannella  
6 gr sale

### PREPARAZIONE

- Sbucciate la zucca e tagliatela a cubetti di grandi dimensioni. Fate lo stesso per la rutabaga, tenendola separata.
- In una casseruola, scaldare un filo di olio EVO, quindi aggiungete la zucca, lo scalogno tritato e un pizzico di sale. Cuocete a fuoco medio per 2-3', mescolando di tanto in tanto.
- Aggiungete l'aglio tritato e cuocete per un altro minuto. Versate il brodo, abbassate la fiamma e cuocete a fuoco lento fino a quando la zucca risulta morbida. Frullate il tutto per ottenere una purea liscia.
- Scaldare una padella grande con un filo di olio. Aggiungete la rutabaga, un rametto di salvia, sale e pepe. Rosolate per 3-4'.
- Trasferite la padella in forno preriscaldato a 200°C e cuocete fino a quando la rutabaga risulterà tenera e caramellata.
- In un pentolino, unite tutti gli ingredienti del chutney.
- Cuocete a fuoco alto fino a raggiungere il bollore, poi abbassate la fiamma e lasciate sobbollire. Mescolate di tanto in tanto e cuocete fino a ottenere una consistenza densa.
- Scaldare una padella dal fondo spesso a fuoco alto. Salate e pepate le costolette di cinghiale.
- Aggiungete olio e qualche foglia di salvia nella padella, quindi rosolate le costolette finché non sono dorate e caramellate su entrambi i lati.
- Trasferitele nel forno insieme alla rutabaga e cuocete per 5-8' o fino a cottura desiderata.
- Distribuite la purea di zucca sul fondo del piatto. Aggiungete la rutabaga caramellata e posizionate la costata di cinghiale al centro.
- Completate con una generosa cucchiata di chutney di mirtilli rossi e guarnite con qualche foglia di salvia fresca.



🍷 **VINO** Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC

👨 **CHEF** Michael Hunter