



FRANCHI

FOOD ACADEMY

BUONA PASQUA

MENÙ 2025

Antipasti

Selvaggina scottata, zucchine alla scapece e yogurt di pecora
Pane e cinghiale

Primo

Risotto capriolo e luppulo selvatico

Secondo

Stinco di cinghiale al forno



FRANCHI
FOOD ACADEMY



SELVAGGINA SCOTTATA, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E YOGURT DI PECORA

★ **DIFFICOLTÀ** Facile

🕒 **TEMPO** 45'

👤 **PERSONE** 4

🍖 **SELVAGGINA** Daino

🔥 **CALORIE** 725 kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 65' F 90'

ANTIPASTO

INGREDIENTI

360 gr filetto daino

PER LA CREMA DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE:

6 zucchine romanesche medie
7/8 foglie di menta
200 ml olio di semi girasole
3 cucchiaini di olio evo
6 gr sale
100 ml aceto di vino bianco

PER LA GUARNIZIONE:

1 zuccina romanesca
3 foglie di menta
100 ml yogurt di pecora
20 ml olio evo
2 gr sale

PROCEDIMENTO

- Iniziate lavando le zucchine e tagliandole a rondelle di dimensioni medie. Scaldate l'olio di semi di girasole in una padella a 180°C e friggete le zucchine fino a doratura. Una volta fritte, scolate bene le zucchine e frullatele con un minipimer, aggiungendo l'olio extravergine di oliva, il sale e l'aceto di vino bianco per ottenere una crema liscia.
- Per la guarnizione, tritate finemente le foglie di menta e tagliate la zuccina romanesca a rondelle sottili, che andranno lasciate crude per il piatto finale.
- Scaldate una padella antiaderente. Quando sarà ben calda, adagiate il filetto di daino a temperatura ambiente, precedentemente irrorato con un filo di olio extravergine di oliva. Per una cottura al sangue, cuocete il filetto 1,5' per lato, mentre per una cottura medio-sangue, cuocete 2'-2,5' per lato. Dopo la cottura, lasciate riposare la carne per 2' coperta con un panno di carta, poi affettatela obliquamente.
- Stendete la crema di zucchine alla scapece (non troppo calda) come base nel piatto, adagiatevi sopra le fette di daino e, con l'aiuto di uno squeezer, distribuite lo yogurt di pecora a forma di punti.
- Guarnite con le rondelle di zuccina cruda condite con olio e sale e con le foglie di menta tritate. Servite subito, ben caldo.



🍷 **VINO** Cirò DOC rosato

👨 **CHEF** Niccolò Parisse

PANE E CINGHIALE

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 2 h 30'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Cinghiale

🔥 **CALORIE** 417 kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 38' F 52'

ANTIPASTO

INGREDIENTI

400 gr pancia di cinghiale
20 gr miso
20 gr aceto bianco
10 gr salsa di soia
10 gr miele
1 spicchio aglio
2 peperoni
q.b. peperoncino

PER IL PANE:

100 gr pane raffermo
30 gr cipolla
25 gr uvetta
15 gr vino bianco
q.b. sale Maldon, paprica e pepe Sichuan

PER IL GEL DI BIRRA:

50 gr birra acida
0,75 gr agar agar

PROCEDIMENTO

- Per il pane, stufate la cipolla a fuoco basso in una casseruola. Aggiungete l'uvetta e il pane raffermo a pezzetti, mescolando per amalgamare i sapori. Sfumate con vino bianco e aggiungete acqua fino a coprire il pane. Cuocete a fuoco medio per 30-40', ottenendo un composto morbido. Frullate e filtrate, quindi stendete su carta da forno o silpat in uno strato sottile. Lasciate essiccare e friggete le chips fino a doratura.
- Pulite le pance di cinghiale da eventuali parti fibrose. Preparate il condimento unendo miso, aceto bianco, salsa di soia, miele, aglio schiacciato e peperoncino. Immergete le pance, coprite e lasciate riposare in frigo per 24 h. Scolate e rosolate le pance in padella o cuocetele su brace fino a completa cottura. Tagliate la carne a pezzetti per la presentazione.
- Arrostiti i peperoni direttamente sulla brace finché la buccia risulta bruciata. Rimuovete i semi ma lasciate le parti bruciate per un sapore affumicato. Terminate in casseruola fino a ottenere una crema densa.
- Per il gel di birra, portate a bollore metà della birra con l'agar agar, mescolando per scioglierlo. Fuori dal fuoco, unite la birra restante e lasciate raffreddare fino a solidificazione completa. Frullate per un gel liscio.
- Disponete la pancia di cinghiale sul piatto con sopra la crema di peperoni. Aggiungete le chips di pane croccanti e qualche tocco di gel di birra. Guarnite con fiori ed erbe selvatiche per completare il piatto.



🍷 **VINO** Friuli Grave Pinot nero DOC spumante

👨 **CHEF** Matteo Vergine



FRANCHI
FOOD ACADEMY

RISOTTO CAPRIOLO E LUPPOLO SELVATICO

★ **DIFFICOLTÀ** Bassa

🕒 **TEMPO** 30'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Capriolo

🔥 **CALORIE** 428 Kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 38' F 53'

PRIMO

INGREDIENTI

200 gr polpa di capriolo
320 gr riso Carnaroli
2 l acqua
300 gr luppolo selvatico mondato (bruscandolo)
30 ml vino bianco secco
q.b. olio evo
q.b. sale e timo
q.b. pagliuzze d'oro

PROCEDIMENTO

- Iniziate sbollentando i bruscandoli in acqua salata. Dopo un breve periodo di cottura, immergeteli in acqua e ghiaccio per fermare la cottura. Poi, frullateli fino a ottenere un composto omogeneo e uniforme.
- In una casseruola, tostate il riso in un filo di olio extravergine d'oliva, regolate di sale e, una volta che il riso avrà preso un bel colore dorato, sfumate con il vino. Aggiungete poi l'acqua bollente poco alla volta, man mano che evapora, continuando a cuocere a fiamma viva.
- Nel frattempo, tagliate la polpa di capriolo a piccoli pezzi e mettetela da parte.
- Dopo circa 13' di cottura del riso, spegnete il fuoco e lasciatelo riposare per 1-2'. Successivamente, versate la salsa di bruscandoli e aggiungete la carne di capriolo che avete preparato. Mantecate il tutto, versando l'olio extravergine d'oliva a filo per ottenere una consistenza cremosa.
- Impiattate il risotto e guarnite con alcune foglie di timo fresco e delle pagliuzze d'oro per un tocco elegante.



🍷 **VINO** Curtefranca bianco DOC

👨 **CHEF** Matteo Carassai

STINCO DI CINGHIALE AL FORNO

★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 2 h 15'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Cinghiale

🔥 **CALORIE** 654 kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 60' F 82'

SECONDO

INGREDIENTI

2 stinchi di cinghiale
3 cipolle
4 carote
3 spicchi di aglio
1 mazzetto di maggiorana
5 foglie di salvia
50 gr burro
50 gr olio di semi di arachidi
q.b. sale e pepe

PER L'INSALATA:

4 asparagi verdi
q.b. silene vulgaris
q.b. germogli del luppulo
q.b. foglie di acetosella
q.b. confenon (germogli del papavero)
q.b. foglie di Achillea parvifolia

PROCEDIMENTO

- Se possibile, il giorno prima, condite gli stinchi strofinandoli con uno spicchio d'aglio. Cospargeteli con pepe macinato fresco e un trito di erbe aromatiche, avvolgeteli strettamente con la pellicola e conservateli in frigo.
- Preparate il fondo di cottura tagliando a fettine le cipolle e le carote, quindi metteteli in una teglia da forno insieme a qualche rametto di maggiorana, due spicchi d'aglio e alcune foglie di salvia.
- Rimuovete la pellicola dagli stinchi e salateli. Adagiateli nella teglia con la carne rivolta verso l'alto, e condite con burro e olio.
- Cuocete in forno a 180°C per circa 1h e 30', girando gli stinchi un paio di volte. Se necessario, bagnate con un po' di brodo.
- Una volta cotti, preparate l'insalata: lavate e pulite tutte le verdure, tagliate a striscioline gli asparagi e condite come una classica insalata.



🍷 **VINO** Carso Terrano DOC

👨 **CHEF** Alessandro Gavagna