



FRANCHI
FOOD ACADEMY

FELICE ANNO NUOVO

MENÙ 2025

Antipasti

“Come un diplomatico” crudo di cervo, gamberi e lime
Nuggets di Tacchino Selvatico con Aioli di Porro Selvatico

Primo

Ravioli di colombaccio, lardo e carote

Secondo

Lombo di capriolo cbt al basilico, prugna e ruta



FRANCHI
FOOD ACADEMY



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



ANTIPASTO

★ **DIFFICOLTÀ** Facile

🕒 **TEMPO** 1h

👤 **PERSONE** 4

🦌 **SELVAGGINA** Cervo

🔥 **CALORIE** 600 - 700 kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 63' F 87'

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

PREPARAZIONE

- 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

👨 **CHEF** Edi Dottori



FRANCHI
FOOD ACADEMY



NUGGETS DI TACCHINO SELVATICO CON AIOLI DI PORRO SELVATICO

★ **DIFFICOLTÀ** Facile

🕒 **TEMPO** 15'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Fagiano

🔥 **CALORIE** > 1.000 kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 98' F 135'

INGREDIENTI

1000 g di petto di tacchino selvatico (o di fagiano)
500 mL di latticello
250 mL di farina 00
250 mL di pangrattato aromatizzato (stile italiano, in Canada e USA, non panko)
250 mL di olio vegetale o strutto per friggere
1 mazzetto di porri selvatici (Ramps, anche detti aglio selvatico)
250 mL di aioli
Sale q.b.

PREPARAZIONE

- Tagliate il tacchino a strisce di circa 2x5 cm e sistematele in un contenitore.
- Coprite con il latticello e mescolate delicatamente per ricoprire bene tutta la carne. Lasciate marinare in frigorifero per tutta la notte o almeno 4 ore per ammorbidirla.
- Frullate i porri selvatici nell'aioli con un frullatore ad immersione.
- In una ciotola media, mescolate farina, pangrattato e un pizzico generoso di sale.
- Riscaldare una padella grande o un tegame pesante a fuoco medio.
- Con una pinza, prelevate un pezzo di tacchino alla volta e passate nella miscela di farina e pangrattato. Sistemate su un vassoio e procedete fino a ricoprire tutti i pezzi.
- Versate l'olio nella padella calda e controllate la temperatura con un termometro: deve essere intorno a 175°C per friggere.
- Aggiungete i nuggets e friggete finché diventano dorati sui lati, circa 1-2 minuti, poi girate e ripetete sull'altro lato. Procedete fino a completare tutti i nuggets.
- Condite con un pizzico di sale e servite con l'aioli ai porri selvatici.



🍷 **VINO** Chardonnay barricato

👨 **CHEF** Michael Hunter



FRANCHI
FOOD ACADEMY



RAVIOLI DI COLOMBACCIO, LARDO E CAROTE



PRIMO

★ **DIFFICOLTÀ** Difficile

🕒 **TEMPO** 4h

👤 **PERSONE** 4

🍖 **SELVAGGINA** Pernice

🔥 **CALORIE** > 1.000 kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 109' F 150'

INGREDIENTI

Per la farcia

1 colombaccio intero non eviscerato
300 gr vino rosso
300 gr vino bianco
50 gr aceto di vino rosso
50 gr carote
50 gr cipolla
30 gr lardo di suino stagionato
10 gr colatura d'alici
3 bacche ginepro
1 chiodo garofano
1 limone a zester
50 gr olio EVO moraiolo

Per la pasta

100 gr semola di grano duro
200 gr farina tipo 0
3 uova intere fresche
3 tuorlo d'uovo fresco

Per la guarnitura

100 gr burro
30 gr fettine di lardo stagionato sottili
20 gr parmigiano grattugiato
1 gr pepe del Madagascar
150 gr carote intere
150 gr succo di carota

PREPARAZIONE

- Iniziate preparando la pasta fresca. Rompete le uova in una planetaria, aggiungete le farine e mescolate fino a ottenere un impasto liscio. Copritelo bene e fatelo riposare in frigorifero per un paio d'ore prima dell'utilizzo.
- Per la farcia, pulite il colombaccio dalle interiora, conservando fegato, cuore e ventrigli, che andranno accuratamente puliti e lavati. Ricavate i due petti disossati e mettete sottovuoto con aglio, pepe del Madagascar e olio EVO Moraiolo per almeno 1 giorno. Mettete la carcassa, le cosce e le interiora in una casseruola con tutti gli altri ingredienti della farcia, senza tagliarli. Cuocete a fuoco moderato per 3 h. Una volta cotto, rimuovete la carcassa e spolpatela, recuperando anche le interiora. Filtrate la salsa e cuocetela fino a ottenere una consistenza cremosa e lucida da utilizzare per nappare i ravioli.
- Tritate la polpa e le interiora a coltello, aggiungendo sale, poco parmigiano e pepe del Madagascar, fino a ottenere una farcia omogenea e consistente.
- Stendete la pasta all'uovo a uno spessore di 1 mm e formate i ravioli usando un coppapasta di 4 cm di diametro. Riponete in frigorifero per asciugare la pasta.
- Per la guarnitura, pelate e lavate le carote intere. Con gli scarti, estraete il succo di carote e mettete le carote e il succo in una busta sottovuoto. Cuocete a vapore per 2 h a 85°C.
- Cuocete i ravioli in acqua bollente salata per 4' e saltateli in padella con burro, pepe del Madagascar e poco parmigiano. Nel frattempo, scottate il petto marinato su una piastra di ferro ben calda e poi tagliatelo a fettine.
- Disponete i ravioli sul piatto in modo circolare, alternando fettine di carota e colombaccio scaloppato. Adagiate sottili fette di lardo sui ravioli e completate con la salsa alla ghiotta ben calda per nappare il piatto.



🍷 **VINO** Pentro d'Isernia DOC rosso

👨 **CHEF** Andrea Impero



FRANCHI
FOOD ACADEMY



LOMBO DI CAPRIOLO CBT AL BASILICO, PRUGNA E RUTA



★ **DIFFICOLTÀ** Facile

🕒 **TEMPO** 2 h

👤 **PERSONE** 4

🍷 **Selvaggina** Capriolo

🔥 **CALORIE** 300 - 400 Kcal

🏃 **ATTIVITÀ** corsa M 31' F 43'

SECONDO

INGREDIENTI

500 gr lombo di capriolo
2 patate
3 prugne Regina Claudia
50 gr pane grattugiato
5 foglie di basilico
5 foglie di ruta
q.b. olio evo
q.b. sale e timo

PREPARAZIONE

- Pulite il lombo di capriolo eliminando eventuali parti fibrose, quindi inseritelo in una busta adatta alla cottura sottovuoto, aggiustando di sale. Impostate il vostro roner (o altro strumento simile) a una temperatura di 64°C e lasciate cuocere per 1 h e 20'.
- Mentre il capriolo cuoce, sbucciate le patate e tagliatele a mezzaluna. Salatele, mettetele in un'altra busta sottovuoto e immergetele nello stesso recipiente del capriolo, sfruttando così il bagno termostato. Dopo circa un'ora, estraete le patate, conditele con qualche fogliolina di timo e saltatele a fuoco vivace in padella con un filo d'olio.
- Nel frattempo, preparate una panure verde frullando nel mixer il pangrattato insieme al basilico, fino a ottenere un composto omogeneo e di colore verde tenue.
- Pulite le prugne Regina Claudia e frullatele fino a ottenere una crema liscia e setosa. Filtrate la salsa per eliminare eventuali residui non frullati.
- A cottura ultimata del capriolo, scaloppate il carré e passate le fette nella panure al basilico, premendo leggermente per far aderire la panatura.
- Scaldate un po' di olio in una padella e adagiate i pezzi di capriolo impanati, facendoli dorare per 1-2' per lato. Togliete dal fuoco e mettete da parte.
- Per impiattare, stendete qualche spennellata di salsa di prugne sul piatto. Alternate i pezzi di capriolo e le patate, e guarnite con foglioline di timo fresco e di ruta.



🍷 **VINO** Valtellina Rosso DOC

👨 **CHEF** Matteo Carassai