



FRANCHI
FOOD ACADEMY

BUONE FESTE

MENÙ 2025

Antipasti

Tartare di Camoscio con Formaggio e Lime
Spiedini di colombaccio, robiola fiorita di capra e rapa rossa

Primo

Balanzoni di selvaggina, salsa all'aglio nero, parmigiano e scorzonera

Secondo

Colombo alla milanese



FRANCHI
FOOD ACADEMY

TARTARE DI CAMOSCIO CON FORMAGGIO E LIME

★ **DIFFICOLTÀ** Facile

🕒 **TEMPO** 20'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Camoscio

🔥 **CALORIE** 600 - 700 Kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 60' F 82'

INGREDIENTI

200 gr Fesa di camoscio
q.b. sale aromatico (fieno greco,
ginepro e rosmarino)

Per i tacos

250 gr carote grattugiate
70 gr scamorza affumicata
1 uovo
q.b. sale e pepe

Per la crema al formaggio

75 gr formaggio spalmabile di capra
65 gr yogurt greco

Per la maionese al lime

1 uovo
210 ml olio girasole
2 lime
q.b. senape e sale

PREPARAZIONE

- Iniziate preparando i tacos di carota. Grattugiate le carote e la scamorza, aggiustate di sale e pepe; quindi, unite l'uovo e mescolate bene il tutto. Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno, cercando di ottenere uno spessore omogeneo – più sottile sarà l'impasto, più croccante risulterà il taco.
- Cuocete in forno ventilato a 180°C per circa 10-15', a seconda della doratura che preferite. Appena sformati, tagliate i tacos con la forma che desiderate: potete usare un coppa-pasta o una tazza, e per i bordi un coltello. Fate raffreddare i tacos su un mattarello per mantenere la loro forma croccante.
- Nel frattempo, preparate la crema di formaggio mescolando il formaggio spalmabile di capra con lo yogurt greco, fino a ottenere una consistenza omogenea. Potete farlo con una frusta o una forchetta.
- Per la maionese al lime, mettete l'uovo, il succo dei lime, l'olio di girasole, un pizzico di sale e una punta di senape in un bicchiere alto, adatto al frullatore a immersione. Iniziate a frullare dal basso e, man mano che la maionese prende corpo, sollevate il frullatore. In pochi secondi avrete una maionese fresca e profumata.
- Passate alla preparazione della carne, tagliando al coltello la fesa di camoscio, tritandola grossolanamente o finemente, a seconda delle vostre preferenze. Conditela con un po' di maionese al lime e un pizzico di sale aromatico.
- Quando i tacos saranno completamente raffreddati, stendete uno strato di crema al formaggio su ogni taco, poi aggiungete la tartare di camoscio. Completate con alcune gocce di maionese al lime e, se vi piacciono, decorate con qualche germoglio fresco, facilmente reperibile presso i negozi di frutta e verdura.
- Servite subito, per un antipasto fresco e saporito che unisce il gusto della selvaggina a un tocco di freschezza e croccantezza.



🍷 **VINO** Alto Adige Lagrein rosato

👨 **CHEF** Riccardo Hrovatin



FRANCHI
FOOD ACADEMY



SPIEDINI DI COLOMBACCIO, ROBIOLA FIORITA DI CAPRA E RAPA ROSSA



★ **DIFFICOLTÀ** Facile

🕒 **TEMPO** 45'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Pernice

🔥 **CALORIE** 300 - 400 kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 32' F 45'

ANTIPASTO

INGREDIENTI

4 petti interi di colombaccio
80 g di robiola fiorita di capra
1 rapa rossa
1 melagrana di piccole dimensioni
12 acini di uva a bacca rossa
q.b. burro
q.b. olio evo
q.b. sale e timo
q.b. oro edibile

PREPARAZIONE

- Iniziate mettendo a bollire un pentolino d'acqua, aggiungendo il sale. Nel frattempo, pulite la rapa e tagliatela a fette di circa 2 mm di spessore. Sbollentatele per pochi minuti, scolatele e trasferitele in un bicchiere alto di plastica. Regolate di sale e, aggiungendo l'olio extravergine d'oliva a filo, frullate il tutto fino a ottenere un composto liscio ed omogeneo.
- Pulite il melograno e ricavatene i chicchi. Mondate l'uva e tenete da parte alcuni acini per la decorazione.
- Separate i petti di pollo e tagliateli ciascuno in 3 pezzi. Prendete degli spiedini e infilate 3 pezzi di petto per ogni spiedino, alternandoli con un acino d'uva.
- Tagliate la robiola a fettine sottili, di circa 2 mm, e disponetele su un piatto. Sopra le fettine di robiola, mettete alcuni chicchi di melograno.
- In una padella antiaderente, scaldate un po' di burro con del timo. Quando il burro è caldo, adagiatevi gli spiedini e, continuando a irrorarli con il burro fuso, cuoceteli a fuoco vivo per circa 3-4'. Regolate di sale e, una volta cotti, toglieteli dal fuoco e trasferiteli sul piatto.
- Prendete la salsa di rapa rossa e, aiutandovi con un cucchiaino, versate delle porzioni di salsa sul piatto, accanto agli spiedini. Guarnite con alcune foglie di timo fresco e delle pagliuzze di oro edibile per un tocco elegante.



🍷 **VINO** Dogliani DOCG
👨 **CHEF** Matteo Carassai



FRANCHI
FOOD ACADEMY

BALANZONI DI SELVAGGINA, SALSA ALL'AGLIO NERO, PARMIGIANO E SCORZONERA

★ **DIFFICOLTÀ** Difficile

🕒 **TEMPO** 90'

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Daino

🔥 **CALORIE** > 1.000 kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 175' F 241'

INGREDIENTI

400 gr semola
100 gr farina 00
230 gr tuorlo
2 uova
200 gr spinaci cotti e frullati

Per la fonduta di parmigiano

300 gr panna
200 gr parmigiano

Per la crema di aglio nero

200 gr aglio nero già pulito
150 ml acqua

Per il ripieno dei ravioli

250 gr ricotta di pecora
250 gr polpa di daino
20 ml olio evo
8 gr sale fino
10 gr noce moscata
6 gr pepe nero macinato
20 foglie di prezzemolo

Per le chips di scorzonera fritto

350 g scorzonera
200 ml olio di semi

PREPARAZIONE

- Iniziate preparando la pasta. Mescolate la semola, la farina 00, i tuorli e le uova intere, aggiungendo gli spinaci frullati. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi coprite la pasta e lasciatela riposare in frigorifero mentre preparate il resto del piatto.
- Preparare il ripieno, cuocendo la polpa di daino tritata con un po' di olio extravergine di oliva e sale. Una volta cotta, lasciatela raffreddare e poi mescolatela con la ricotta di pecora, il prezzemolo tritato finemente, la noce moscata e il pepe nero. Fate riposare il ripieno per circa 10', così da farlo compattare e far esprimere al meglio i sapori.
- Stendete la pasta e ritagliatela in quadrati di circa 7 cm di lato. Posizionate una piccola quantità di ripieno al centro di ciascun quadrato (circa 20-25 g per raviolo). Piegare i quadrati a metà formando una mezzaluna, sigillando bene i bordi per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura. Lasciate riposare i ravioli per permettere alla pasta di asciugarsi leggermente.
- Preparare la fonduta di parmigiano portando quasi a bollire in una casseruola la panna. Poi, trasferitela in una ciotola abbastanza capiente e, con l'aiuto di una frusta, aggiungete gradualmente il parmigiano grattugiato, mescolando fino a ottenere una crema liscia e senza grumi. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.
- Frullate l'aglio nero con un pizzico di sale e poca acqua alla volta, fino ad ottenere una crema liscia e lucida. Regolate la quantità di acqua in base alla consistenza dell'aglio che state utilizzando.
- Preparare le chips, pulendo e tagliando a rondelle sottili la radice di scorzonera. Portate l'olio di semi a 180°C e frigate le rondelle di scorzonera per 2-3', fino a quando non saranno croccanti e dorate. Scolatele e asciugatele bene su carta assorbente.
- Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata bollente per circa 4', finché non vengono a galla. Scolateli delicatamente e trasferiteli in una padella con un po' di burro fuso. Saltate i ravioli per 1-2', aggiungendo un cucchiaio di acqua di cottura per ottenere una salsa cremosa.
- Sistemate cinque balanzoni per piatto e coprite con la fonduta di parmigiano. Aggiungere un cucchiaio di crema di aglio nero sopra ogni raviolo e guarnite con le chips di scorzonera. Decorate il piatto con qualche foglia di erbe aromatiche fresche e servite subito, ben caldo.



🍷 **VINO** Collio bolognesi DOC Bologna rosso

👨 **CHEF** Niccolò Parisse



FRANCHI
FOOD ACADEMY



COLOMBO ALLA MILANESE



★ **DIFFICOLTÀ** Media

🕒 **TEMPO** 1h

👤 **PERSONE** 4

🍷 **SELVAGGINA** Pernice

🔥 **CALORIE** 500 - 600 kcal

🏃 **ATTIVITÀ** M 49' F 68'

INGREDIENTI

2 colombacci interi
1 porro
200 gr biette
q.b. curcuma e uvetta
q.b. odori vari
q.b. olio EVO
q.b. farina di mais

Per i fagioli

200 gr fagioli dell'occhio di Pizzighettone
½ Cipolla
q.b. chiodi di garofano

PREPARAZIONE

- Disossate i petti dei colombacci e mettete da parte. Rosolate le carcasse e le coscette pulite da eventuale sangue in padella, quindi unitele in una casseruola con il porro e l'uvetta precedentemente stufati. Aggiungete la curcuma e gli odori, bagnate con dell'acqua e lasciate sobbollire. Filtrate e riducete per ottenere una salsa.
- Scottate i petti di colombaccio sulla brace molto ardente con un filo d'olio, passateli nella farina di mais e lasciate riposare la carne.
- Mondate le biette e scottatele in acqua bollente per 2'. Condite con olio.
- Tostate mezza cipolla con i chiodi di garofano infilati. Cuocete i fagioli precedentemente ammollati in acqua con la cipolla. Servite i fagioli caldi, privi della loro acqua.
- Scaldate i petti in forno e tagliateli. Disponete alla base i fagioli cotti, unite l'intingolo, ponete sopra il petto di colombaccio e guarnite con le foglie sbianchite.



🍷 **VINO** Gutturnio DOC riserva

👨 **CHEF** Matteo Vergine