



RICETTE DI SELVAGGINA DALLA NATURA ALLA TAVOLA

MARETTI
EDITORE

COLLANA
Food and wine

A CHI SI RIVOLGE
Amanti del cibo, della caccia,
della selvaggina

LINGUA IT
PAGINE 120
FORMATO 22 x 22 cm
RILEGATURA Filo refe
COPERTINA cartonata
ISBN 978-88-9397-086-0
PREZZO 20€

RICETTE DI SELVAGGINA DALLA NATURA ALLA TAVOLA

VOL. 4

Disambiguazione. Iniziamo questa breve “overture” con un concetto che potrebbe apparire curioso per la prefazione di un ricettario di cucina. *Disambiguazione* indica il processo con cui si precisa il significato di una parola o un insieme di parole, che assumono un senso diverso a seconda dei contesti.

Parfrasando, ciò che a prima vista appare essere semplicemente una cosa, in realtà racchiude in sé tanto altro. Questo è quello che succede quando ci chiedono cosa sia la Franchi Food Academy.

La prima e più immediata risposta sembrerebbe essere: “Un’Accademia di cucina!”. Una risposta parzialmente corretta, perché Franchi Food Academy non è solo questo.

È anche un network di chef, professionisti e non, che condividono la passione per la carne di selvaggina e la loro idea di cucina. È un progetto nato per valorizzare questa pregiata materia prima, promuoverne le proprietà benefiche e nutritive e diffondere una nuova educazione al gusto consapevole e sostenibile.

E sì, talvolta, è anche un’Accademia, seppur non nel senso tradizionale del termine.

Portare la selvaggina nelle case di tutti è uno degli obiettivi fondamentali della mission di Franchi Food Academy, per cui il carattere formativo è un aspetto centrale di questo progetto [...]

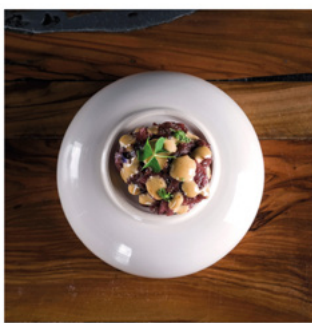


FRANCHI
FEELS RIGHT



9 788893 970860

MARETTI
EDITORE
www.marettimanfredi.it



TARTARE DI LEPRE E GAMBERI DI FIUME

▲ Persone 4	🕒 Tempo 30'	▲ Calorie 482 Kcal	🍷 Vino Prosecco D'Occhio di Fiemme M 42' F 50'
🍴 Difficoltà Bassa	🌿 Selvaggina Lepre	👨🍳 Chef Stefano Vergine	

Procedimento

Togliere i carapaci dei gamberi in padella a fiamma soffice. In una casseruola mettere scapole, carapaci, aglio, cipolla, carciofi e cuocerli con olio. Poi il vino. Filare su una colatura e scolare il condimento. Scolare il liquido.

Preparare una glassa mescolando e ricorrendo ai concentrati di gamberi e pesce.

Ripulire le teste delle lepre e tagliare la carne a cubetti e cubetti di 0,5 cm. Condire la carne con sale, olio e qualche goccia di concentrato, così da marinare e impregnare la carne.

Impugnare i gamberi appesi alla tempere della glassa di marinate e la salsa servita.

Ingredienti
200 gr di carne di lepre
120 gr di carapaci
100 gr di scapole
100 gr di olio
100 gr di sale
100 gr di cipolla
50 gr di gamberi
50 gr di carciofi
50 gr di aglio

Per i gamberi di fiume
500 gr di carapaci di gamberi di fiume
100 gr di sale
100 gr di cipolla
100 gr di olio
50 gr di gamberi
50 gr di carciofi
50 gr di aglio

ANTIPASTO

47



CAPPELLETTI DI CINGHIALE E VISCIOLE

▲ Persone 4	🕒 Tempo 1 h 30'	▲ Calorie 463 Kcal	🍷 Vino Lambrusco di Monforte Superiore "Vino degli Angeli" di Cortina M 60' F 62'
🍴 Difficoltà Media	🌿 Selvaggina Cinghiale	👨🍳 Chef Matteo Scara	

Procedimento

Preparare una formica con la semola, unire la polpa di aglio, sale e olio. Impastare fino a ottenere un composto liscio e impregnare con olio.

In un contenitore mettere 200 gr di cinghiale, olio (50 ml), sale (10 gr), pane maggiore, alloro, vino, macerato di sale (100 gr) e burro di cacao (20 ml). Mescolare bene. Riposare in un tegame da forno a temperatura circa 80° C per 200 gr di cinghiale.

Preparare un fondo bianco con 100 gr di cipolla, scalogno, sedano, carote e olio (50 gr) e acqua di cottura (20 ml), sale (10 gr) e olio (50 ml). Cuocere al forno salato per circa 20' a 170°. Versare il tutto in una pentola e cuocere una mezz'ora a 120°. Continuare la cottura a fuoco moderato per 1 h e 30'. Filare bene il brodo.

Mettere in forno 200 gr di cinghiale (200 ml), salandolo con sale (20 ml) con olio (50 ml) con fagioli neri (200 ml). Mettere in forno a 170° per 200 gr di cinghiale.

Colare il cinghiale al forno, passare tutto al colino in maniera generosa. Aggiungere il pangrattato in circa 100 grammi (conoscere per ottenere un tipo di croccante). Spendere la pelle. Con un rasoio, raschiare, formare due cerchi, tagliare il cinghiale in pezzi. Scolare e cuocere il cinghiale. Cuocere i caprelli nel brodo per 10'. Mettere i caprelli nel piatto da portata, quindi che altro brodo di cinghiale, la foglia di tulio e il brodo.

Ingredienti
400 gr di cinghiale
20 gr di sale
100 ml olio EVO
100 gr di pane maggiore
100 gr di burro
100 gr di cipolla
100 gr di scalogno
100 gr di sedano
100 gr di carote
100 gr di olio
100 gr di cinghiale
100 ml olio di semi
100 gr di fagioli neri
100 gr di cinghiale e alloro

PRIMO

49



ANATRA AFFUMICATA AL MIELE E SOIA

▲ Persone 4	🕒 Tempo 1 h 45'	▲ Calorie 528 Kcal	🍷 Vino Garda DOC Spumante Rosé
🍴 Difficoltà Media	🌿 Selvaggina Anatra	👨🍳 Chef Wade Truong	🏆 Corsi M 48' F 66'

Procedimento

Unite gli ingredienti della salamoia in un pentolino e portate a ebollizione. Mescolate facendo sciogliere lo zucchero e il sale. Conservate in frigorifero.

Immergete i petti nella salamoia per 12 h.

Unite gli ingredienti della glassa e mescolate per amalgamare bene, lasciate riposare.

Mondate le cime di rapa, bollitele in acqua salata per 15' e infine saltatele in padella con un filo d'olio.

Cuocete il riso basmati nel brodo vegetale. Una volta cotto, scolate e mettetelo da parte.

Rimuovete i petti dalla salamoia e asciugateli. Preriscaldate il forno a 85°. Spennellate la glassa sul lato della pelle dell'anatra e mettetela in forno per 60' fino a raggiungere una temperatura interna di 60°. Irrorate con la glassa ogni 20'. Per una pelle extra croccante, adagiate il petto dalla parte della pelle su una padella preriscaldata a fuoco alto.

Servite posizionato il riso, le cime di rapa e adagiatevi sopra i petti tagliati.

Ingredienti

800 gr petti d'anatra
100 gr riso basmati
100 gr cime di rapa

Per la salamoia

144 gr sale
50 gr zucchero bianco
55 gr zucchero di canna
18 ml salsa soia
1,5 l acqua
q.b pepe nero in grani

Per la glassa

48 ml salsa di soia
43 gr miele
2 spicchi d'aglio

SECONDO

95

