COOKBOOK

GAME ON

VOL. 4

FRANCHI
FOOD ACADEMY

FRANCHI
FEELS RIGHT

Disambiguation. Let's start this brief "overture" with a concept that might seem curious for the preface of a cookbook. *Disambiguation* indicates the process by which the meaning of a word or a set of words is specified, which take on a different meaning depending on the contexts.

To articulate again, what at first glance appears to be simply one thing, actually contains much more. This is what happens when we get asked what the Franchi Food Academy is.

The first and most immediate answer would seem to be: "A cooking academy!". A partially correct answer, because Franchi Food Academy is not just that.

It is also a network of chefs, both professional and enthusiasts, who share a passion for game meat and their idea of cooking. It is a project born to enhance this precious raw material, promote its beneficial and nutritional properties and spread a new education to conscious and sustainable taste.

And yes, sometimes, it is also an academy, albeit not in the traditional sense of the term.

Bringing game into everyone's homes is one of the fundamental objectives of Franchi Food Academy's mission, so training is a central aspect of this project [...]

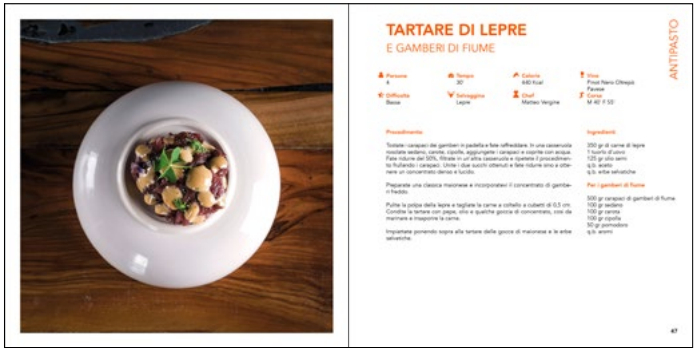
SERIES
Food and wine

WHO IS IT FOR
Food lovers, hunting lovers, game meat lovers

LANGUAGE EN
PAGES 120
SIZE 22 × 22 cm
BINDING sewen binding
COVER hard cover
ISBN 978-88-9397-088-4
PRICE £18 €20 $23

9 788893 970884

MARETTI
EDITORE
www.marettimanfredi.it



TARTARE DI LEPRE
E GAMBERI DI FIUME

ANTIPASTO

CAPPELLETTI DI CINGHIALE
E VISCIOLE

PRIMO

ANATRA AFFUMICATA
AL MIELE E SOIA

SECONDO

Persone 4
Tempo 1 h 45'
Calorie 528 Kcal
Vino Garda DOC Spumante Rosé
Difficoltà Media
Selvaggina Anatra
Chef Wade Truong
Corsa 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 mettete 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

95

FRANCHI
FOOD ACADEMY

9 788893 970884

MARETTI
EDITORE
www.marettimanfredi.it