



Esempio Menù di Natale Facile e Veloce



Antipasti Per Il Pranzo Di Natale: Due Idee Sfiziose E Veloci

Gli antipasti aprono il pranzo di Natale e, sebbene non rappresentino il piatto principale, anticipano le delizie culinarie successive e definiscono il tono della tavola. Da tartine eleganti a selezioni di affettati tradizionali, gli antipasti celebrano l'arte dell'accoglienza e la gioia della condivisione. Le due ricette sfiziose di seguito sono semplici da realizzare e piacciono a tutti.



Alberelli Di Pasta Sfoglia



Tante altre idee su [thefoodellers.com](https://www.thefoodellers.com)

Gli alberelli di pasta sfoglia sono semplici preparazioni perfette come antipasti di Natale. Possono essere preparati in porzioni individuali oppure in porzioni da dividere e possono essere farciti con salumi, formaggi, creme di vario tipo.

Ecco come prepararli:

- Inizia srotolando un rotolo di pasta sfoglia, quindi usa un tagliabiscotti a forma di albero per creare le sagome degli alberelli.
- Scegli gli ingredienti per il ripieno, come salumi o formaggi, e posizionali su metà delle sagome di pasta.
- Inserisci un bastoncino da lecca lecca al centro, poi copri con l'altra metà della sfoglia, premendo leggermente per sigillare.

- Piazza gli alberelli su una teglia rivestita di carta da forno. Se lo desideri, spargi sopra dei semi di papavero per un tocco croccante.
- Cuoci in forno preriscaldato a 160°C per circa 15-20 minuti, o fino a quando la pasta sfoglia risulterà dorata.
- Servi immediatamente, o lasciali intiepidire prima di gustare.



Insalata Di Barbabietola E Caprino



Tante altre idee su [thefoodellers.com](https://www.thefoodellers.com)

Per un antipasto di Natale diverso dal solito e che combina verdura e formaggio, l'insalatina di barbabietola e caprino è la soluzione ideale. Puoi utilizzare le barbabietole già cotte o cuocerle in casa. Ecco come prepararla:

- Preriscalda il forno a 200°C, lava e asciuga le barbabietole, avvolgendole individualmente in foglio di alluminio prima di infornarle per 45-60 minuti o fino a che diventano tenere. Una volta cotte e raffreddate, sbucciale e tagliale a fette o cubetti. Se utilizzi le barbabietole già pronte puoi saltare questo passaggio.
- Per l'insalata, mescola delicatamente le barbabietole con un po' di olio d'oliva, sale e pepe in una grande ciotola, disponi su un piatto con foglie di insalata se lo desideri, distribuisci le barbabietole, sbriciola il formaggio di capra sopra e cospargi con noci tostate.
- Prepara la salsa mescolando il miele, l'aceto balsamico e un filo di olio d'oliva in una piccola ciotola, quindi drizzala sopra l'insalata.

- Servi immediatamente, con una spolverata extra di pepe nero se desiderato.

Primi Per Il Pranzo Di Natale

I primi piatti sono molto spesso i protagonisti del pranzo di Natale in quanto incarnano l'essenza della tradizione e delle feste. La scelta accurata dei primi, che può andare dalle paste ripiene ai risotti, può essere un modo per celebrare la tradizione della propria regione oppure per sperimentare. Ho selezionato due ricette di primi di Natale che possono entrare a far parte del tuo menù.



Cappelletti In Brodo



Tante altre idee su thefoodellers.com

Questa ricetta richiede un po' di tempo e pazienza, ma il risultato finale è un piatto caldo e confortante perfetto per il pranzo di Natale. I cappelletti possono essere la prima scelta di primi, seguiti da una pasta. Ecco come prepararli, compresa la preparazione del cappelletto vero e proprio che, però, può essere anche acquistata in pastificio.

- Per preparare i cappelletti in brodo, inizia mescolando in una ciotola la farina e le uova fino a formare un impasto liscio ed elastico, coprilo e lascialo riposare per 30 minuti.
- Nel frattempo, cuoci la carne di maiale e di manzo con un po' di olio, sale e pepe in una padella, poi trasferiscila in una ciotola e lasciala raffreddare prima di aggiungere il parmigiano reggiano grattugiato e un pizzico di noce moscata.
- Stendi la pasta in una sfoglia sottile, ritaglia dei quadrati di circa 5 cm di lato, metti un po' di ripieno al centro di ogni quadrato, piega la pasta a triangolo e unisci le estremità

per formare i cappelletti.

- Per il brodo, in una grande pentola unisci la carne di manzo, la carota, il sedano, la cipolla e copri con circa 2 litri d'acqua, porta a ebollizione e lascia sobbollire per 2-3 ore, poi filtra il brodo e aggiusta di sale.
- Riporta il brodo a bollore, aggiungi i cappelletti e cuoci per circa 5-6 minuti o fino a quando salgono in superficie. Servi caldo, guarnendo con ulteriore parmigiano reggiano grattugiato se desiderato.



Pasta Al Forno



Tante altre idee su thefoodellers.com

La pasta al forno è un classico della cucina italiana ed è perfetta per il pranzo di Natale. In ogni regione si prepara in maniera diversa ed è anche questa la sua peculiarità: non esiste una sola ricetta ma tante ricette quante sono le regioni italiane, le famiglie e i singoli. Quindi sbizzarrisciti e prepara una pasta al forno memorabile che sicuramente piacerà a tutta la famiglia!. Questa è la ricetta che utilizzo io:

- Inizia preparando il sugo: in una grande padella, scalda un po' di olio d'oliva e aggiungi la cipolla e l'aglio tritati, soffriggendo fino a quando la cipolla diventa traslucida. Aggiungi la carne macinata, cuocila fino a doratura, sbriciolandola con un cucchiaio di legno, poi versa la salsa di pomodoro, aggiusta di sale e pepe, e lascia sobbollire per circa 20-30 minuti.

- Parallelamente, porta a ebollizione una grande pentola di acqua salata e cuoci la pasta per circa 2 minuti in meno rispetto al tempo indicato sulla confezione per mantenerla al dente; una volta scolata, mescolala con un po' di sugo per evitarne l'attaccatura.
- Preriscalda il forno a 200°C. Nella teglia, stendi un po' di sugo sul fondo, poi alterna strati di pasta, mozzarella, e parmigiano. Continua fino a esaurire gli ingredienti, terminando con una spolverata di parmigiano.
- Copri con un foglio di alluminio e inforna per circa 20 minuti, poi scopri e cuoci per altri 10-15 minuti o fino a quando la superficie diventa dorata e croccante. Lascia riposare per 5-10 minuti prima di servire, guarnendo con basilico fresco o prezzemolo se desiderato.

Secondi Per Il Pranzo Di Natale

I secondi piatti sono il cuore pulsante del pranzo di Natale. La scelta dei secondi, spesso influenzata dalle tradizioni regionali e familiari, riflette l'abbondanza e la varietà della cucina italiana ed è per questo che la scelta è variegata. Ho selezionato due piatti che si prestano bene per il pranzo di Natale come secondi e che sicuramente piaceranno a tutti i tuoi commensali:



Filetto Alla Wellington



Tante altre idee su [thefoodellers.com](https://www.thefoodellers.com)

Portato ai fasti mondiali dal famoso chef Gordon Ramsay, il filetto alla Wellington (o filetto in crosta) è un rotolo di sfoglia ripieno di carne gustoso, sfizioso e anche sostanzioso. Nonostante richieda del tempo per essere preparato, la sua versatilità e il suo sapore sono davvero unici. Ecco la ricetta.

- In una padella, scaldi l'olio d'oliva e il burro, aggiungere la cipolla e l'aglio soffriggendoli per circa 2-3 minuti, poi i funghi tritati e cuocerli a fuoco medio-alto per circa 10 minuti fino a doratura e evaporazione del liquido; opzionalmente, aggiungi il vino bianco e lascialo evaporare completamente, salando e pepando a piacere.
- Stagiona il filetto di manzo con sale e pepe, e in una padella ben calda con un po' di olio, sigilla il filetto da tutti i lati per circa 2-3 minuti per lato, fino a doratura, lasciandolo poi raffreddare; spalma una leggera quantità di senape di Digione sul filetto.
- Stendi un foglio di pasta sfoglia su un piano di lavoro leggermente infarinato, opzionalmente disponi il prosciutto crudo o la pancetta sul foglio di pasta sfoglia, distribuisci il misto di funghi sopra il prosciutto o direttamente sulla pasta sfoglia, poi posiziona il filetto al centro e coprilo con l'altro foglio di pasta sfoglia, sigillando bene i bordi.
- Preriscalda il forno a 200°C, batti il tuorlo d'uovo e spennellalo sulla superficie della pasta sfoglia, poi inforna per circa 25-30 minuti per una cottura media, o aggiusta il tempo a seconda delle tue preferenze.
- Lascia riposare il filetto per circa 10 minuti prima di affettare e servire.



Pollo Al Forno



Tante altre idee su [thefoodellers.com](https://www.thefoodellers.com)

Il pollo al forno è una costante sulle tavole di noi italiani ed è un secondo di Natale che non necessita di presentazioni. Può essere preparato in maniera semplice oppure farcito a piacere; ad accompagnarlo patate al forno, insalata o altra verdura. La ricetta del pollo al forno che seguo io è questa:

- Preriscalda il forno a 200°C. Pulisci il pollo rimuovendo eventuali residui e viscere, e asciugalo bene con carta da cucina. Strofini il pollo con olio d'oliva, sale, pepe e, se lo desideri, un po' di paprika dolce per dare colore e sapore.
- Per la marinatura, taglia un limone a metà e inseriscilo all'interno del pollo insieme a 2 rametti di rosmarino e 2 spicchi d'aglio interi. Spremi l'altro limone e spennella il succo sul pollo, mettendo il resto delle erbe e dell'aglio tritato sotto la pelle del pollo.
- Disponi il pollo in una teglia da forno e, se desideri, aggiungi delle patate tagliate a spicchi attorno al pollo, condite con un po' di olio, sale e pepe. Inforna per circa 1 ora e 15 minuti, o fino a quando il pollo è dorato e croccante, e il succo esce chiaro quando si inserisce un coltello tra la coscia e il corpo.
- Lascia riposare il pollo per circa 10 minuti prima di affettare e servi caldo con le patate arrosto e, se desideri, con una salsa o un contorno a tua scelta.

Contorni Per Il Pranzo Di Natale

I contorni per il pranzo di Natale sono tradizionalmente preparazioni semplici che mettono in risalto la freschezza degli ingredienti di stagione. Puoi optare per piatti tradizionali come le patate al forno oppure per contorni più particolari, per esempio un purè di zucca. Sia che si tratti di insalate croccanti, verdure arrostate o un purè, i contorni arricchiscono il banchetto natalizio e sono la naturale conclusione del pasto, prima del dolce. Ecco due ricette da preparare a casa per contorni di Natale ottimi.



Broccoli In Padella



Tante altre idee su [thefoodellers.com](https://www.thefoodellers.com)

I broccoli a Natale sono un contorno stagionale e adatto per accompagnare i piatti di carne e per traghettare i commensali alla fine del pranzo di Natale. Questa ricetta è semplice ma offre un bel contrasto di sapori e texture, rendendo i broccoli un contorno interessante e festivo.

- Lava i broccoli e dividili in cimette; se lo stelo è tenero, taglialo a pezzi e utilizzalo anch'esso. Porta a ebollizione una grande pentola di acqua salata e cuoci i broccoli per circa 3-5 minuti fino a quando sono teneri ma ancora croccanti, poi scolali e risciacquali con acqua fredda per fermare la cottura.
- In una padella a fuoco medio, tosta le mandorle a lamelle, mescolando spesso, fino a quando sono leggermente dorate, poi mettile da parte. Nella stessa padella, scaldare l'olio d'oliva a fuoco medio, aggiungi l'aglio tritato (e il peperoncino se lo utilizzi) e soffriggi per circa 1 minuto fino a quando è profumato.
- Aggiungi i broccoli e saltali per altri 3-5 minuti fino a quando sono ben riscaldati, aggiustando di sale e pepe a piacere.
- Trasferisci i broccoli in un piatto da portata, cospargili con la scorza di limone grattugiata e le mandorle tostate, e servili caldi come contorno per il pranzo di Natale.



Patate Al Forno



Tante altre idee su [thefoodellers.com](https://www.thefoodellers.com)

Non c'è tavola festiva che si rispetti senza le patate al forno. Che siano tagliate più grandi o più piccole, preparate in maniera semplice o aromatizzate, le patate al forno parlano di

tradizione, famiglia e cose buone e genuine. Ognuno ha la sua ricetta ma se vuoi preparare le patate al forno come le faccio io per ottenerle croccanti fuori e morbide dentro, segui questa:

- Preriscalda il forno a 200°C. Lava e sbuccia le patate (puoi lasciarle anche con la buccia, se preferisci) quindi tagliale a fette spesse o a cubetti.
- In una ciotola, condiscile con olio d'oliva, aglio tritato, erbe aromatiche, sale e pepe, mescolando bene.
- Disponi le patate condite su una teglia da forno in uno strato singolo e cuoci nel forno preriscaldato per circa 30-40 minuti, fino a quando sono dorate e tenere all'interno, mescolandole a metà cottura se necessario.
- Trasferisci le patate al forno in un piatto da portata e servi calde come contorno delizioso per il tuo menù di Natale.

Dolci Per Il Pranzo Di Natale

Quando si parla di dolci di Natale c'è solo l'imbarazzo della scelta: pandoro, panettone, torrone. Ma anche dolci più specifici e regionali come i biscotti di Natale, mostaccioli e chi più ne ha più ne metta. Se oltre ai dolci classici nei vuoi portare in tavola altri più particolari, ecco due ricette facilissime da preparare e che renderanno la chiusura del tuo pranzo di Natale davvero memorabile.



Tronchetto Di Natale



Tante altre idee su thefoodellers.com

Il tronchetto è un dolce che si presta benissimo al menù del pranzo di Natale. Lo si prepara in anticipo e si serve al termine del pranzo, magari accompagnato da un liquore tipico. La

farcitura varia in base alle proprie preferenze e ai gusti, così come la farcitura. Utilizza questa ricetta come base e personalizzala in base ai tuoi gusti e a quelli dei tuoi commensali:

- Preriscalda il forno a 180°C e prepara la pasta biscotto. In una ciotola, sbatti 4 uova con 125g di zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungi 125g di farina setacciata con 1 cucchiaino di lievito in polvere e mescola delicatamente.
- Dividi l'impasto in due ciotole separate. In una delle ciotole, aggiungi 1 cucchiaino di estratto di vaniglia e mescola. Nell'altra ciotola, aggiungi 2 cucchiai di cacao in polvere e mescola bene. Versa entrambi gli impasti su due teglie da forno rivestite di carta pergamena, livellandoli. Cuoci in forno per circa 10-12 minuti o fino a quando la pasta è cotta ma elastica al tatto.
- Nel frattempo, prepara la crema al burro mescolando 250g di burro morbido con 250g di zucchero a velo fino a ottenere una crema omogenea. Aggiungi 2 cucchiai di cacao in polvere, 2 cucchiai di latte e 1 cucchiaino di estratto di vaniglia e continua a mescolare fino a incorporare bene tutti gli ingredienti.
- Sforna i due dischi di pasta biscotto e capovolgili su due fogli di carta pergamena leggermente spolverati con zucchero a velo. Spalma uniformemente la crema al burro al cacao su uno dei dischi di pasta biscotto. Posiziona l'altro disco sopra la crema al burro, in modo che aderiscano bene.
- Arrotola delicatamente i due dischi di pasta biscotto con la carta pergamena in modo da formare un tronchetto. Avvolgi il tronchetto in pellicola trasparente e mettilo in frigorifero per almeno un'ora per farlo raffreddare e solidificare.
- Prima di servire, spolvera il tronchetto con zucchero a velo e decora con cioccolato fondente grattugiato e rametti di vischio finti o commestibili per un tocco natalizio.



Crema Al Mascarpone



Tante altre idee su thefoodellers.com

La crema al mascarpone può essere servita in coppette individuali oppure come accompagnamento a panettone e pandoro. Si prepara in pochissimi minuti con uova e mascarpone e può essere aromatizzata a piacere con liquore, cannella, estratto di arancia e via dicendo. Questa è la ricetta di base che utilizzo io, a Natale e non:

- Inizia separando con cura gli albumi dai tuorli delle uova. Metti gli albumi in una ciotola pulita e i tuorli in un'altra ciotola.
- Aggiungi lo zucchero ai tuorli delle uova. Utilizza un cucchiaino o una frusta per mescolare energicamente fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo. Questo è il primo passo per ottenere una crema al mascarpone deliziosamente dolce.
- Aggiungi il mascarpone ai tuorli zuccherati. Mescola con cura, assicurandoti di ottenere una crema liscia e priva di grumi. Il mascarpone donerà una consistenza cremosa e ricca alla tua crema.
- Per aggiungere un tocco di profumo, incorpora l'estratto di vaniglia (o zucchero vanigliato) e una spruzzata di succo di limone, se lo desideri. Mescola nuovamente per amalgamare bene gli ingredienti e aggiungere sapore.
- In un'altra ciotola pulita, monta gli albumi delle uova a neve ferma. Assicurati che la ciotola e le fruste siano perfettamente pulite e asciutte, altrimenti gli albumi non montano bene. Questo passo renderà la tua crema leggera e soffice.
- Delicatamente, aggiungi gli albumi montati nella crema al mascarpone. Utilizza movimenti leggeri dal basso verso l'alto per mantenere la leggerezza della crema. Questa combinazione renderà la tua crema al mascarpone soffice e vellutata.



F THEFOODELLERS

WWW.THEFOODELLERS.COM