

50 ricette di cucina per il cenone di Natale

Introduzione

Il Natale è una festa speciale, e il cenone è un momento importante per riunire la famiglia e gli amici. Per rendere questo momento ancora più speciale, perché non preparare un menù ricco e gustoso?

In questo PDF troverai 50 ricette per il cenone di Natale, perfette per stupire i tuoi ospiti. Le ricette sono state selezionate per essere semplici da preparare, ma allo stesso tempo gustose e raffinate.

Il PDF è strutturato in cinque sezioni: antipasti, primi piatti, secondi piatti, contorni e dolci. Ogni sezione contiene una breve descrizione delle ricette contenute, e una ricetta per ogni ricetta della lista.

Antipasti

Gli antipasti sono il modo perfetto per iniziare il cenone di Natale. Ecco alcune ricette sfiziose e originali:

- Insalata russa



Insalata russa

Ingredienti

- 2 patate
- 2 carote

- 2 uova sode
- 150 g di tonno sott'olio
- 150 g di piselli
- 150 g di mais
- 100 g di maionese
- 50 g di panna acida
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Lessate le patate e le carote in acqua salata.
2. Sgusciate le uova e tagliatele a cubetti.
3. Scolate il tonno, i piselli e il mais.
4. Tagliate le patate e le carote a cubetti.
5. In una ciotola capiente, unite le patate, le carote, le uova, il tonno, i piselli, il mais, la maionese, la panna acida, il sale e il pepe.
6. Mescolate bene tutti gli ingredienti.
7. Servite l'insalata russa in una bella insalatiera.

Cocktail di gamberi



Ingredienti

- 200 g di gamberi sgusciati e puliti
- 1/2 cipolla
- 1/2 bicchiere di maionese
- 1/4 di bicchiere di succo di limone

- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Tagliate i gamberi a tocchetti.
2. Tritate la cipolla finemente.
3. In una ciotola, unite i gamberi, la cipolla, la maionese, il succo di limone, il sale e il pepe.
4. Mescolate bene tutti gli ingredienti.
5. Servite il cocktail di gamberi in bicchierini da cocktail.

Tartine di salmone affumicato e caviale



Ingredienti

- 200 g di pane per tramezzini
- 100 g di salmone affumicato
- 50 g di caviale
- 1/4 di bicchiere di panna acida
- Prezzemolo tritato

Procedimento

1. Tagliate il pane per tramezzini a fette sottili.
2. Spalmate le fette di pane con la panna acida.
3. Adagiate le fette di salmone affumicato sulle fette di pane.
4. Distribuite il caviale sopra il salmone affumicato.
5. Guarnite con il prezzemolo tritato.

Vol au vent con crema di funghi



Ingredienti

- 1 confezione di vol au vent
- 500 g di funghi champignon
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere di panna da cucina
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Pulite i funghi e tagliateli a fettine.
 2. Tritate la cipolla e l'aglio finemente.
 3. In una padella, fate soffriggere la cipolla e l'aglio nell'olio d'oliva.
 4. Aggiungete i funghi e fateli cuocere a fuoco medio
- Crostini di pane con patè di olive



Crostini di pane con patè di olive

Ingredienti

- 200 g di pane toscano
- 200 g di olive nere snocciolate
- 2 spicchi d'aglio
- 1/4 di bicchiere di olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Tagliate il pane toscano a fettine sottili.
2. Tritate le olive nere, l'aglio e l'olio extravergine d'oliva.
3. Insaporite con sale e pepe.
4. Spalmate il patè di olive sulle fettine di pane.
5. Servite i crostini di pane con patè di olive.

- Insalata di polpo



Ingredienti

- 1 kg di polpo
- 1 cipolla
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Pulite il polpo e tagliatelo a pezzetti.
 2. In una pentola, fate bollire la cipolla, le carote e il sedano tagliati a pezzi.
 3. Aggiungete il polpo e fatelo cuocere per circa 45 minuti, o fino a quando non sarà tenero.
 4. Sgocciolate il polpo e fatelo raffreddare.
 5. In una ciotola, unite il polpo, la cipolla, le carote, il sedano, il vino bianco, il sale e il pepe.
 6. Mescolate bene tutti gli ingredienti.
 7. Servite l'insalata di polpo fredda.
- Carpaccio di salmone



Ingredienti

- 200 g di salmone fresco
- 1 limone
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Tagliate il salmone a fettine sottili.
2. Spremete il limone e filtrate il succo.
3. In una ciotola, unite il succo di limone, l'olio extravergine d'oliva, il sale e il pepe.
4. Mescolate bene tutti gli ingredienti.
5. Condite il carpaccio di salmone con la salsa preparata.
6. Servite il carpaccio di salmone con un filo di olio extravergine d'oliva.

Primi piatti

- Cavatappi alla gricia



Ingredienti

- 300 g di cavatappi
- 200 g di guanciale
- 100 g di pecorino romano grattugiato
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Tagliate il guanciale a dadini piccoli.
2. In una padella, fate rosolare il guanciale a fuoco lento.
3. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata.
4. Scolate la pasta al dente e unitela al guanciale rosolato.
5. Mantecate la pasta con il pecorino romano grattugiato, il sale e il pepe.
6. Servite la pasta alla gricia ben calda.

- Lasagne al ragù



Ingredienti

- 500 g di lasagne
- 500 g di ragù alla bolognese
- 500 g di besciamella
- 500 g di mozzarella
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Preparate il ragù alla bolognese.
2. Preparate la besciamella.
3. In una pirofila, stendete un po' di ragù alla bolognese.
4. Aggiungete uno strato di lasagne.
5. Distribuite un po' di besciamella e di mozzarella grattugiata.
6. Ripetete gli strati fino a terminare gli ingredienti.
7. Terminate con un ultimo strato di besciamella e mozzarella grattugiata.

Secondi piatti

- Arrosto di tacchino ripieno



Ingredienti

- 1 tacchino da circa 2 kg
- 100 g di prosciutto cotto
- 100 g di formaggio grana
- 100 g di spinaci lessati
- 1 uovo
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Pulite il tacchino e riempitelo con il prosciutto cotto, il formaggio grana, gli spinaci lessati e l'uovo.
 2. Cucite la pelle del tacchino per sigillare il ripieno.
 3. Salate e pepate il tacchino all'interno e all'esterno.
 4. Infornate il tacchino a 180°C per circa 2 ore, o fino a quando non sarà cotto.
 5. Servite l'arrosto di tacchino ripieno caldo.
- Cotoletta alla milanese



Ingredienti

- 4 fettine di vitello
- 2 uova
- 200 g di pangrattato
- Olio per friggere
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Battete le fettine di vitello con un batticarne.
2. In una ciotola, sbattete le uova.
3. In un'altra ciotola, mettete il pangrattato.
4. Passate le fettine di vitello prima nelle uova, poi nel pangrattato.
5. Friggete le cotolette in olio ben caldo fino a quando non saranno dorate.
6. Servite le cotolette alla milanese calde.

- Anatra all'arancia



Ingredienti

- 1 anatra di circa 2 kg
- 2 arance
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco
- Sale

- Pepe

Procedimento

1. Pulite l'anatra e salatela all'interno e all'esterno.
2. In una pentola, fate rosolare la cipolla, la carota e il sedano tagliati a pezzi.
3. Aggiungete l'anatra e fatela rosolare da tutti i lati.
4. Sfumate con il vino bianco.
5. Coprite la pentola e fate cuocere l'anatra a fuoco lento per circa 2 ore, o fino a quando non sarà tenera.
6. A metà cottura, aggiungete le arance tagliate a spicchi.
7. Servite l'anatra all'arancia calda.

Contorni

- Patate al forno con rosmarino



Patate al forno con rosmarino

Ingredienti

- 1 kg di patate
- 1 rametto di rosmarino
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Lavate le patate e sbucciatele.
2. Tagliate le patate a tocchetti.

3. In una ciotola, unite le patate, il rosmarino, l'olio extravergine d'oliva, il sale e il pepe.
 4. Mescolate bene tutti gli ingredienti.
 5. Trasferite le patate in una teglia da forno e infornate a 200°C per circa 30 minuti, o fino a quando non saranno dorate.
 6. Servite le patate al forno con rosmarino calde.
- Verdure al forno



Ingredienti

- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 zucchina
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe