



Il Menu di Natale in Romagna: consigli

Manca poco a Natale, il periodo più gustoso che ci sia! Le feste portano, oltre ai regali, tavole imbandite con tante prelibatezze. Se volete stupire i vostri ospiti, ecco alcuni consigli su cosa preparare loro per il pranzo di Natale. Tutte le pietanze che vedete di seguito hanno la ricetta consultabile, basta cliccarci sopra!

Antipasto

[Olive in salamoia](#)

[Cipolline in agrodolce](#)

Primo

[Cappelletti in brodo](#)

[Nidi di rondine](#)

Secondo

[Bollito o lessato accompagnato da salsine a piacere](#)

[Coniglio in porchetta](#)

[Faraona con olive, pinoli e patate al forno](#)

Contorno

[Verdure gratinate](#)

[Patate fritte light](#)

Dolce

[Pane di Natale](#)

[Tiramisù](#)

[Porcospino romagnolo](#)

E voi cosa preparate per il pranzo di Natale?

[Read More](#)
