Come preparare un bel cenone di Capodanno

Alzi la mano chi non ha mai avuto il desiderio di lasciare a bocca aperta amici e parenti, organizzando un bel cenone di Capodanno…

Se rientrate in questa categoria di persone, questo articolo fa per voi. Se poi i vostri ospiti apprezzano la cucina romagnola, non potrete fare a meno di prendere spunto da questo mini-ricettario, che spazio dall'antipasto al dolce.

Inutile ricordare che il cenone è uno dei momenti delle feste più atteso, tra regalie, tomboloni, partite a carte e quant'altro.

Ecco di seguito il vademecum culinario per un Capodanno che si rispetti:

Antipasto

Capesante alla Mornay

Primo

Zuppa di lenticchie al profumo di cumino

Secondo

Cotechino al lambrusco

Contorno

Carciofi ripieni

Dolce

Zuccherini romagnoli

Read More