EDIZIONE 2026



Menù di Natale
e Capodanno

Il piano completo per un Natale senza stress

6	86	42
MENÙ COMPLETI	RICETTE CON FOTO	DA FARE IN ANTICIPO

RICETTE DELLA TRADIZIONE ITALIANA E IDEE NUOVE

Benvenuti

Un libro per i giorni più belli dell'anno

Il Natale e il Capodanno sono i giorni in cui si cucina con più amore: per la famiglia, per gli amici, per chi non vediamo da un anno. Sono anche i giorni in cui ci preoccupiamo di più che tutto riesca, tutto caldo, tutto insieme, tutto al momento giusto.

Questo libro nasce per togliervi quella preoccupazione. Dentro trovate oltre 80 ricette della nostra tradizione, dall'antipasto al dolce, con le grandi ricette regionali e alcune idee nuove, tutte con le dosi in grammi, i tempi chiari e un'indicazione su cosa si può preparare il giorno prima.

Ogni ricetta ha la riga «Si prepara prima»: vi dice che cosa fare il giorno prima, che cosa la mattina e che cosa solo all'ultimo momento. Così, il giorno della festa, potete stare a tavola con le persone che amate invece di restare in cucina.

Troverete anche sei menù completi (la Vigilia di pesce, il Natale del Nord, il Natale del Sud, il Capodanno, un Natale facile e veloce e un Natale vegetariano), ciascuno con il numero di persone, i tempi e la lista della spesa.

Le ricette di questo libro sono scritte con attenzione, ma ogni forno e ogni cucina sono diversi: assaggiate sempre, regolate sale e cottura e, per carne e pollame, controllate la temperatura interna con un termometro. Buon Natale e buon appetito!

CLASSICO



Il grande classico piemontese delle feste, da fare il giorno prima

Vitello tonnato

Fettine di vitello con salsa cremosa al tonno

30 min	1 h 30	8 persone	Media	Il giorno prima
PREPARAZIONE	TEMPO TOTALE	PORZIONI	DIFFICOLTÀ	SI PREPARA

Si prepara prima

IL GIORNO PRIMA
Cuocete e affettate il vitello, preparate la salsa e componete il piatto: in frigo diventa ancora più saporito.

IL GIORNO STESSO
Tiratelo fuori dal frigo 20 minuti prima di servire.

ALL'ULTIMO MOMENTO
Aggiungete capperi e un filo d'olio.

Ingredienti

Per il vitello

- **800 g** di girello o noce di vitello, legato
- **1** carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla
- **200 ml** di vino bianco secco
- **2 foglie** di alloro e 3 chiodi di garofano

Per la salsa

- **160 g** di tonno sott'olio, ben sgocciolato
- **3 filetti** di acciuga
- **2** uova sode (solo i tuorli)
- **2 cucchiai** di capperi dissalati
- **100 ml** di olio extravergine d'oliva
- Il succo di 1/2 limone
- **100 ml** di brodo di cottura, freddo

Preparazione

1. **Cottura.** Mettete il vitello in una pentola con le verdure, il vino, l'alloro, i chiodi di garofano e acqua fredda a filo. Portate a bollore, abbassate e cuocete a fuoco dolce 1 ora e 15 minuti.
2. **Raffreddare.** Spegnete e lasciate raffreddare il vitello nel suo brodo, coperto: resterà succoso.
3. **Salsa.** Frullate tonno, acciughe, tuorli sodi, capperi, limone e olio, aggiungendo il brodo freddo a cucchiai fino a una crema liscia e vellutata.
4. **Taglio.** Tagliate il vitello a fette sottilissime (meglio con l'affettatrice o un coltello ben affilato).
5. **Composizione.** Distribuite un velo di salsa sul piatto, disponete le fette a ventaglio e coprite con altra salsa. Decorate con capperi.

Conservazione: In frigorifero 2 giorni, coperto.

Allergeni: Uova, Pesce, Sedano, Solfiti

Il consiglio

Usate solo uova sode per la salsa: così la ricetta è sicura e si conserva bene.

Da bere

Un Gavi o un Roero Arneis.

Da servire con

Un'insalata di rucola leggera accompagna benissimo.



CLASSICO

Lenticchie come monete: ricchezza per l'anno nuovo

Cotechino con lenticchie

Il piatto portafortuna di Capodanno

20 min	2 h	6 persone	Media	Il giorno prima
PREPARAZIONE	TEMPO TOTALE	PORZIONI	DIFFICOLTÀ	SI PREPARA

Si prepara prima

IL GIORNO PRIMA
Cuocete le lenticchie e conservatele in frigo.

IL GIORNO STESSO
Scaldate le lenticchie.

ALL'ULTIMO MOMENTO
Scaldate il cotechino e servite.

Ingredienti

Per il cotechino

- **1** cotechino precotto da 500 g (o fresco da 600 g)

Per le lenticchie

- **300 g** di lenticchie secche (di Castelluccio o di Colfiorito)
- **1** carota, 1 costa di sedano, 1/2 cipolla
- **2 cucchiai** di concentrato di pomodoro
- **3 cucchiai** di olio extravergine d'oliva
- **1 foglia** di alloro, sale

Preparazione

1. **Lenticchie.** Fate soffriggere sedano, carota e cipolla tritati con l'olio. Aggiungete le lenticchie, il concentrato e l'alloro.
2. **Cottura lenticchie.** Coprite con acqua calda e cuocete 40 minuti a fuoco dolce, aggiungendo acqua se serve. Salate a fine cottura.
3. **Cotechino.** Seguite le istruzioni: il precotto va scaldato in acqua calda (non bollente) 20 minuti dopo averlo bucherellato; quello fresco cuoce 2 ore.
4. **Servire.** Lasciate riposare il cotechino 5 minuti, affettatelo a rondelle spesse 1 cm e servite sulle lenticchie.

Conservazione: In frigo 3 giorni.

Allergeni: Sedano

Il consiglio

Non lessate il cotechino a bollore forte: la pelle si spacca.

Da bere

Un Lambrusco di Sorbara o un Sangiovese.

Da servire con

Con purè di patate o mostarda.

CLASSICO

VEGETARIANO



Soffice, profumato e pieno di uvetta e canditi

Panettone fatto in casa

La versione casalinga del dolce di Natale milanese

60 min	7 h	1 panettone da 750 g	Impegnativa	Il giorno prima
PREPARAZIONE	TEMPO TOTALE con lievitazioni	PORZIONI	DIFFICOLTÀ	SI PREPARA

Si prepara prima

IL GIORNO PRIMA
Preparate il panettone il giorno prima: si conserva bene avvolto in carta.

ALL'ULTIMO MOMENTO
Tagliate a fette e servite.

Ingredienti

Per il lievitino

- **150 g** di farina Manitoba
- **100 ml** di acqua tiepida
- **7 g** di lievito di birra fresco

Per l'impasto

- **350 g** di farina Manitoba
- **100 g** di zucchero
- **120 g** di burro morbido
- **4** tuorli e 1 uovo
- **100 ml** di latte tiepido
- **7 g** di sale
- La scorza grattugiata di 1 arancia e di 1 limone
- **150 g** di uvetta ammollata e 150 g di canditi

Preparazione

1. **Lievitino.** Sciogliete il lievito nell'acqua, mescolate la farina e lasciate lievitare coperto 1 ora, finché raddoppia.
2. **Impasto.** Unite farina, zucchero, uova, tuorli e latte e impastate 10 minuti. Aggiungete il burro a pezzetti e il sale e impastate ancora 10 minuti, finché è liscio ed elastico.
3. **Prima lievitazione.** Incorporate uvetta, canditi e scorze. Lasciate lievitare coperto 2 ore in un luogo tiepido, finché raddoppia.
4. **Stampo.** Date forma di palla, mettetela in uno stampo di carta da panettone da 750 g e lasciate lievitare 1 ora e mezza, finché arriva quasi al bordo.
5. **Cottura.** Incidete una croce in superficie, mettete una noce di burro e cuocete a 170 °C per 45-50 minuti, coprendo con alluminio se scurisce troppo. Lasciate raffreddare il panettone capovolto, appeso a testa in giù per almeno 4 ore, perché non si afflosci.

Conservazione: Avvolto in carta 4 giorni.

Allergeni: Glutine, Latte, Uova, Solfiti

Il consiglio

Questa è una versione casalinga con lievito di birra, non il panettone artigianale con lievito madre: più semplice e comunque soffice.

Da bere

Un Moscato d'Asti o un Passito.

Da servire con

Servito con crema al mascarpone.

Menù: Vigilia di pesce

8 persone · circa 3 h 30 min (1 h 30 min na véspera da véspera)



Baccalà mantecato su crostini 15
Insalata di polpo e patate 9
Spaghetti alle vongole 27
Baccalà alla vicentina 34
Insalata di rinforzo 66
Cicoria ripassata 67
Struffoli napoletani 75
Limoncello fatto in casa 97

IL GIORNO PRIMA

- **Baccalà mantecato su crostini.** Preparate la crema e conservatela in frigorifero con pellicola a contatto.
- **Insalata di polpo e patate.** Preparate l'insalata completa e conservatela in frigo coperta (2 giorni al massimo).
- **Baccalà alla vicentina.** Cuocetelo il giorno prima: scaldato è ancora più buono.
- **Insalata di rinforzo.** Preparate l'insalata e conservate.
- **Cicoria ripassata.** Lessate la cicoria.
- **Struffoli napoletani.** Preparate gli struffoli e conservate in scatola.
- **Limoncello fatto in casa.** Preparate il limoncello 10 giorni prima.

IL GIORNO STESSO

- **Baccalà mantecato su crostini.** Tirate fuori la crema 30 minuti prima.
- **Spaghetti alle vongole.** Spurgate le vongole e tritate aglio e prezzemolo.
- **Baccalà alla vicentina.** Scaldatelo a fuoco dolce, senza bollire.
- **Limoncello fatto in casa.** Mettete la bottiglia in freezer.

ALL'ULTIMO MOMENTO

- **Baccalà mantecato su crostini.** Spalmate su crostini o polenta appena prima di servire.
- **Insalata di polpo e patate.** Aggiungete un filo d'olio fresco e il prezzemolo.
- **Spaghetti alle vongole.** Cuocete e servite subito.
- **Baccalà alla vicentina.** Servite con polenta e prezzemolo.
- **Insalata di rinforzo.** Servite fredda.
- **Cicoria ripassata.** Ripassate in padella.
- **Struffoli napoletani.** Decorate con i confettini.
- **Limoncello fatto in casa.** Servite ghiacciato.