

Natale a tavola, al via la maratona delle feste

Pubblicato: Martedì 24 Dicembre 2013



Natale a tavola con parenti, amici e persone care. È questo il lato più bello della festa ma anche il più impegnativo, considerato che sette italiani su dieci trascorreranno le feste in casa tra abbuffate e preparativi per pranzi e cenoni. Ogni famiglia ha la propria tradizione: c'è chi si ritrova alla Vigilia, con una cena solitamente a base di pesce, chi preferisce il pranzo di Natale e chi, dalla sera del 24 alla sera del 26, affronterà una lunga maratona culinaria.

I grandi classici del menù natalizio – Il biglietto da visita del pranzo è l'antipasto, generalmente all'italiana, quindi: affettati di ogni tipo, ricciolini di burro, sottoli e sottaceti. E ancora: insalata russa, insalata capricciosa, torte salate, crostini con patè, tartine di pasta sfoglia. Per chi sceglie il pesce: salmone affumicato, gamberi in salsa rosa, sauté di cozze e vongole, crostacei gratinati, carpacci di tonno o spada e polipo tiepido con patate e olive. Ma proseguiamo: per il primo c'è l'imbarazzo della scelta e la nostra tradizione vanta ricette di ogni tipo. Si va dai risotti alla pasta al forno (e qui potremmo aprire un sondaggio sugli ingredienti...), dagli spaghetti allo scoglio ai cannelloni, dagli gnocchi alla pasta ripiena (ravioli, agnolotti, tortelloni e tortellini). Anche per il secondo la scelta è infinita: pesce, carne, o tutti e due con un sorbettino tra una portata e l'altra? Gli arrostiti (semplici o ripieni) e i bolliti sono più diffusi nei menù dei pranzi di Natale mentre per il cenone il pesce è solitamente il piatto portante, quindi branzini, cernie e orate (da fare al cartoccio, al forno, a filetti, a involtino), fritti misti, zuppe di pesce.



La riscoperta dei piatti economici – Anche a Natale si può risparmiare e lo si può fare senza rinunciare a un menù ricco e variegato. Inserendo tra gli

antipasti delle frittatine a base di verdura o legumi, una ratatouille, patate al prezzemolo, fagioli con cipolla, polpettine, tartine di pasta sfoglia, pesce azzurro (marinato o gratinato). Per i primi, ci può aiutare la grande tradizione italiana: si può optare quindi per una minestra toscana a base di legumi, una pasta e fagioli o una zuppa (come una ribollita approfittando delle verdure di stagione). Chi non ama le minestre può servire un risotto alla parmigiana, allo zafferano o alla salsiccia oppure dei bucatini cacio e pepe, una pasta ai peperoni, con le sarde o con ricotta e pancetta. Risparmiare sul secondo è più difficile ma si può comunque provare: il pesce azzurro è un valido alleato ma lo sono anche il merluzzo e il baccalà (alla vicentina, alla veneta o alla ligure), che sono un ottimo secondo se accompagnati con polenta gialla o bianca. E la polenta può fare anche da piatto unico se accompagnata con una carne in umido (come uno spezzatino, un brasato o dei bocconcini alla birra) o una selezione di formaggi (ma in questo caso dobbiamo stare attenti a quello che si acquista).



I dessert – Nemmeno a dirlo: panettone o pandoro?

Tra i nostri lettori è il dolce tipico milanese ad avere la meglio (guarda [i risultati del sondaggio](#)). Da accompagnare con torrone e salsine dolci di ogni tipo come la classica crema al mascarpone o la rüsümada che vi proponiamo in questa versione alla birra, tratta dal nostro blog [Malto Gradimento](#).

Il giorno dopo – Santo Stefano è per molti giorno di brodino e caffelatte. Se avete accumulato molti avanzi, vi suggeriamo [una serie di ricette per riutilizzarli](#) con il solo accorgimento di non esagerare con i condimenti. In questo caso la base è già abbastanza ricca.

Per il brindisi, con il quale **vi auguriamo buone feste**, vi consigliamo un buon vino, possibilmente a chilometro zero o del territorio in cui vi troverete a festeggiare. A chi preferisce la birra offriamo un brindisi varesino, anche in questo caso, [consigliato da Malto Gradimento](#): prosit!

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it