

Idea per il menù della Vigilia di Natale



I giorni di festa dovrebbero scorrere ad un passo più lento.... Questa definizione per molti non si adatta bene alle feste di Dicembre, con Natale e Capodanno che più ci inducono a voler “fare bene” lasciando che a volte a prendere il sopravvento siano le cose da fare e non i momenti belli da vivere.

Se questo Natale siete voi il cuoco in carica a casa vostra, ammetto che un briciolo di ansia da prestazione possa essere giustificata, per ridimensionarla vi consiglio di affidarvi alle proverbiali “liste”. Le potete dividere per tipologie (cose da fare sul lavoro, regali & biglietti, tavola e menù, casa, addobbi e vacanze...) e servono a tenere la situazione sotto controllo e arrivare alle feste ben organizzati senza tralasciare nulla, ma soprattutto più rilassati.

Oggi, quella che vorrei condividere con voi, è **la lista che riguarda il Menù e la tavola** che sono strettamente legati l’un l’altra. Partirò dalla vigilia.



Il 24 sera è una notte speciale per tutti – Babbo Natale farà capolino dai comignoli per portare il suo pacco di doni ai bambini, la famiglia si riunirà intorno al tavolo a casa nostra per una serata magica, dove la luce delle candele, la conversazione e la musica natalizia faranno da sottofondo meraviglioso al menù della vigilia.

I colori in casa e sulla tavola potrebbero essere il grigio, oro, marrone legno per i candelabri, i segnaposto saranno invece piccole mele dorate.



Il menù del 24 sarà di magro. Quest'anno voglio restare vicina alla tradizione e sposterò i grandi classici al pranzo del 25.

Un' Idea per il menù della Vigilia

Aperitivo in piedi

Servito per creare un po' di atmosfera, con un *calice bollicine*, che quest'anno saranno italiani.

- * *Cestini di brisé* con **bloc de foie gras d'oie**
- * *Pane ai semi di lino* con **salmone affumicato**
(solo **BALIK** o **CODA NERA**)

* *Canapé* con crema alle erbe fini

A tavola

- * Ravioli di ricotta con amaretti e scorza di limone
- * Trionfo di ostriche
- * Caré di Capriolo ai mirtili
- * Puré di patate e tartufo bianco
- * Cardi brasati, carciofi al forno, verza in agrodolce

E poi i dolci...

- * Panettone glassato con "lemon icing" servito con crema alla vaniglia
- * Tartufi al cioccolato
- * Torta al cioccolato
- * Frutta di stagione e datteri
- * thé , caffè, cognac o vin brulé