Ecco dei consigli e suggerimenti per un menu Natalizio.

Cliccate sulle foto per accedere alle ricette e buon divertimento.

Antipasto: triangolino di ceci alle erbette (vegan e gluten free)



Primo: Lasagne sparacieddi e caciotta affumicata



Secondo: polpette di patate, zucca e porri (vegan)



Contorno: grissini integrali di tumminia con semi di finocchio (vegan)



Dolce: torta glassata di farro e mele

