

Ecco dei consigli e suggerimenti per un menu Natalizio.

Cliccate sulle foto per accedere alle ricette e buon divertimento.

**Antipasto: triangolino di ceci alle erbe (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

