

CUCINA | TROVARICETTE E MENU

Dal sugo della vigilia al pranzo di Natale col capitone, prova le ricette della tradizione dell'Accademia Italiana della Cucina

19 dicembre 2016

Condividi



1



0



0



0



Creativi tutto l'anno, tradizionali a Natale: se vi sentite così, ecco quattro ricette perfette per impreziosire il vostro pranzo delle Feste.

Proposte dall'Accademia Italiana della Cucina, l'Istituzione Culturale della Repubblica fondata da Orio Vergani nel 1953 per la salvaguardia e la diffusione del patrimonio gastronomico italiano nel mondo, ecco alcune ricette originali della tradizione per la tavola delle Feste tratte dal nuovo libro della Biblioteca di Cultura Gastronomica *I Sughì e le Salse nella Cucina della tradizione regionale*.



Salsa per baccalà fritto - [VAI ALLA RICETTA](#)



Sugo di magro della vigilia - [VAI ALLA RICETTA](#)



Capitone marinato - [VAI ALLA RICETTA](#)



Baccalà alla vicentina - [VAI ALLA RICETTA](#)

Preparatele tutte e quattro o solo una, da inserire in un menù come quelli che vi proponiamo qui.

Speciale Natale: low cost il menù, ricca (di gusto) la tavola. Dall'antipasto al dolce, tante ricette sfiziose - [LEGGI](#)

Speciale Natale, il pranzo secondo tradizione, con un pizzico di creatività. Dall'antipasto al dolce - [LEGGI](#)

Pranzo di Natale vegetariano: tutte le ricette, senza carne, dall'antipasto al dolce - [LEGGI](#)

Speciale Natale: low cost il menù, ricca (di gusto) la tavola. Dall'antipasto al dolce, tante ricette sfiziose - [LEGGI](#)