Finger food per Natale: tre ricette per gli aperitivi delle feste

Finger food per Natale: tre ricette per gli aperitivi delle feste
11 Style.it RSS 3d // keep unread // hide // preview

Gli inconfondibili blogger Sara e Paolo di “Fico e Uva” ci regalano alcune sfiziose ricette per sandwich gourmand. Gli ingredienti? Leerdammer e la magia del Natale.

Dicembre è ufficialmente iniziato e ora non ci sono più scuse: è Natale! Case decorate, luci per le strade, regali da preparare e biglietti da scrivere e poi ricette, tantissime ricette!

In questo periodo bisogna tenersi pronti per improvvisare scambi di auguri e regali volanti, ecco quindi come fare per improvvisare aperitivi natalizi durante tutto il mese di dicembre!

In dispensa
Ci sono piatti e alimenti che fanno subito festa e che non devono mancare per poter mettere in tavola qualche stuzzichino con facilità: uno su tutti il salmone affumicato, un po’ anni 80 ma sempre efficacie, burro, pane in cassetta, affettati, frutta secca, verdure invernali croccanti, mandarini, formaggi vari, rotoli di pasta sfoglia, melograni.

Da bere
Un paio di bottiglie di bianco devono essere tenute sempre al fresco per i brindisi e per inventare simpatici cocktail scintillanti.

La tavola

Un centro tavola, anche solo una bella candela, fa subito atmosfera. Una tradizione americana da importare subito è il vischio da appendere.

E nella gallery ogni giorno una ricetta nuova per i vostri aperitivi e… auguri!