

# Primi piatti per le feste: cinque idee per voi!

*“Primi piatti per le feste, cinque idee per voi”, è una piccola raccolta di idee perfette per le festività Natalizie dei prossimi giorni, che trasmettono calore e intimità familiare!*

Le feste sembrano ancora lontane, si può essere, ma...in un batter d'occhio e in quattro e quattr'otto, ci troveremo già ai fatidici giorni che precedono il Natale, pensando a cosa portare in tavola per far festa con la propria famiglia o con gli amici del cuore!

Qualcuno potrà dire che sono un po' esagerata, ma fidatevi che non è così...la mia esperienza mi porta a dirvi con convinzione, che è sempre meglio cercare di pianificare come si può, per non rischiare di trovarsi impreparati.

Ricordo a tutti che ho una pagina dove potete trovare un po' di idee sia da regalare che anche da preparare per le giornate di festa in famiglia, la pagina si chiama "[Ricette per festività e ricorrenze](#)", però oggi qui voglio lasciarvi qualche idea di **primi piatti per le feste** perfetti per fare un figurone con i vostri ospiti!

Alcune addirittura potrete anche prepararle in anticipo e poi cuocerle all'occorrenza, in forno, mentre voi servite l'antipasto o chiacchierate con gli ospiti alla tavola...insomma spero di avervi fatto cosa gradita, mi raccomando fatemi sapere se l'idea vi piace, ok?!

Quindi ...si parte con la carrellata di idee!

Questa lasagna è perfetta da servire al pranzo di Natale o alla sera della vigilia; è un piatto importante ma al contempo dal gusto leggero e delicato, ricco e goloso, insomma vi farà fare sicuramente un figurone coi vostri ospiti!

E poi potete prepararlo in anticipo e cuocerlo tranquillamente mentre fate altro...

[Lasagna alla crema di spinaci, bresaola e pinoli](#)

Io ho origini lombarde e, il risotto è sicuramente un piatto che sulla tavola delle feste apprezzo alla grande...

Questa versione che vi lascio, oltre ad essere molto buona, è anche molto chic da presentare; fateci un pensierino anche per la cena di pesce della vigilia!

[Risotto alla zucca e gamberi caramellati al whisky](#)

Questi conchiglioni ripieni sono perfetti anch'essi per essere preparati in anticipo e poi serviti al momento giusto; a casa mia li abbiamo adorati, e vi consiglio di provarli: portare in tavola una teglia così, ha sempre il suo perchè!

Per gli amici vegetariani, posso consigliare di togliere i dadini di prosciutto: avrete comunque un piatto altrettanto goloso e bello che farà felici i vostri commensali.

### [Conchiglioni ripieni alla crema di bietole](#)

E che dire di queste lasagne bianche?

Irresistibili...se amate i funghi son certa che vi conquisteranno all'istante...

A casa mia amano poco i primi al pomodoro, preferiscono paste bianche o con verdure, quindi...voilà!

Direi che questa è perfetta, non trovate anche voi?!

Morbida, ricca e profumata...mmmm...già mi viene l'acquolina!

## [Lasagne bianche ai funghi e taleggio](#)

E questo, per finire è un primo piatto facile, veloce e profumato, sempre perfetto da servire anche in un'occasione festiva: adatto ad ogni stagione, bello, colorato e leggero, farà felici i vostri commensali.

In un menù a base di pesce o vegetariano, lo trovo assolutamente perfetto, in quanto comunque adattabile a qualsiasi antipasto o secondo voi vogliate proporre.

Anche qui, le verdure posso essere cotte in anticipo, e poi utilizzate come condimento al momento opportuno...

## [Paglia e fieno con verdure al forno, ricetta di Csaba](#)

Se cercate invece la ricetta di una lasagna speciale per Capodanno, beh, eccola qui: la mia amica Miria come sempre ha saputo utilizzare le lenticchie in modo magistrale: questa

[lasagna](#) è la fine del mondo!

Insomma, spero che queste ideuzze possano esservi utili qualora vogliate stilare un menù per i vostri pranzi o cene di festa...

Io come sempre vi ringrazio, sperando di avervi dato qualche spunto fattibile.

Aspetto i vostri feedback alla realizzazione del piatto; mi raccomando, commentate pure che mi fa sempre un immenso piacere!

Un abbraccio e buonan continuazione di giornata.

A presto ☐

*Simona*