

# Ricette con avanzi delle feste: cinque idee per voi!

*La raccolta "ricette con avanzi delle feste, cinque idee per voi" è perfetta per utilizzare in cucina ciò che rimane in frigo, o dispensa dopo le feste.*

A chi non è mai capitato di aprire il frigo o la dispensa dopo le feste e ritrovarsi degli avanzi?

Qualche panettone a metà...oppure un sacchetto di lenticchie o un cotechino trovati in qualche cesto regalo...o ancora del pandoro, qualche bottiglia di spumante...

Beh, se vi trovate in questa situazione, questa piccola raccolta fa proprio per voi!

Voglio, con questa piccola raccolta di "[cinque idee di](#)", darvi qualche spunto, qualche idea per utilizzare questi ingredienti in una maniera diversa e più creativa: che ne dite?!

Se vi interessa, allora non cambiate canale, non voltate pagina ma rimanete qui...quindi partiamo?!

Via!

La prima proposta che vi voglio lasciare è un dolcetto realizzato con il pandoro...ne avete ancora uno in dispensa?

Ne avete avanzata qualche fetta che vi ha un po' stufato e che non sapete come consumare?!

Avete trovato la ricetta perfetta!

Queste coppette deliziose, sono davvero golosissime e in questo modo potrete utilizzare il pandoro che vi avanza...

### [Coppette di pandoro e crema al marsala](#)

Chi non ha in dispensa un sacchettino di lenticchie trovato nei cesti natalizi?!

Io ne racimolo sempre tre o quattro... le lenticchie si possono davvero utilizzare in mille modi, uno di quelli che preferisco, oltre al [ragù vegetale](#), è sicuramente quello di farne delle polpette, e qui troverete una ricetta perfetta, da farne scarpetta immediatamente!

### [Polpette di lenticchie al pomodoro](#)

Passiamo poi al cotechino...eh già, un cotechino avanza sempre

in frigo.

Io adoro il cotechino fresco, spesso nei cesti natalizi c'è quello precotto comunque buono e che dire: se volete consumarlo e metterlo in un piatto un po' diverso dal solito, beh...questa ricettina fa assolutamente per voi!

### [Tartellette agli spinaci e cotechino](#)

Anche lo spumante rimane spesso nella dispensa o in frigo dopo le feste...io vi lascio un'idea favolosa per un risotto alla mela verde, spumante e semi di papavero; un risotto che si può realizzare in tutte le stagioni, molto elegante e particolarissimo: insomma, da provare!

### [Risotto alla mela verde e spumante](#)

E per finire...il panettone!

Di idee di riciclo ne ho postate diverse in questi anni...il [gelato al panettone](#) è fenomenale, se poi avete un panettone al cioccolato, beh...è la ricetta di riciclo perfetta.

Quello che vi mostro qui sotto però è il modo secondo me più azzeccato per riutilizzare del panettone tradizionale: questi tartufi sono favolosi!

Provateli e poi mi direte...

### [Tartufi di panettone e arancia](#)

Beh, che dire?!

Qualche idea credo di avervela lasciata...fatemi sapere se siete stati soddisfatti di questa piccola raccolta, io spero di sì e vi lascio anche l'idea della mia cara amica Miria che ha realizzato tempo fa una raccolta specifica per [riciclare pandoro e panettone](#)...vedrete quante belle idee, vi consiglio di farci un giretto!

Ora vi saluto e vi auguro un sereno fine settimana, come sempre pieno di relax e cose belle.

A presto!

*Simona*