

Come organizzare un cenone di Capodanno con 100 euro

Autore: francesca

Data: 21 Dicembre 2009



Ecco allora qualche idea gustosa, ma soprattutto conveniente, per preparare un [menù di Capodanno](#) per sei persone spendendo davvero poco!

- Come **aperitivo** vi suggeriamo un cocktail analcolico e delle tartine farcite da voi senza ricorrere a quelle già pronte del reparto gastronomia del supermercato. Certo ci vorrà un po' di tempo in più ma risparmierete e potrete decidere la farcitura in base ai vostri gusti. Alcuni esempi? Formaggio fresco, patè di olive, salsa tonnata, verdure grigliate. (Costo stimato **10 euro**).
- Per l'**antipasto** vi suggeriamo di preparare dei fagottini di prosciutto crudo ripieni di ricotta (condita con olio, sale e pepe), un'insalata russa fatta in casa ed una torta salata insaporita con le vostre verdure preferite e dadini di pancetta. (Costo stimato **15 euro**).
- Le ricette di **primi piatti invernali** adatte per il cenone di Capodanno sono molte, noi ve ne proponiamo una gustosissima e davvero economica, il risotto ai porri. Per prepararlo occorre soltanto riso, 1-2 porri tagliati a fettine ed un brodo vegetale (fatto anche con il dado!), provatela! (Costo stimato **7 euro**).
- La ricetta del **secondo piatto** che non può mancare a tavola a Capodanno è il cotechino con le lenticchie, un piatto invernale, molto saporito ed anche poco costoso! (Costo stimato **10 euro**).
- Come **frutta** portate in tavola agrumi a volontà, sono frutti di stagione, colorati ed ottimi per aiutarvi a digerire i bagordi della cena di Capodanno. (Costo stimato **5 euro**).
- Se non volete sbizzarrirvi in ricette di dolci fatti in casa potete offrire ai vostri ospiti i classici [dolci delle feste](#): pandoro e panettone, magari farciti con gelato o con una crema di mascarpone. (Costo stimato **10 euro**).
- Infine svegliate i vostri ospiti con un buon caffè e offrite loro lo **spumante** per il brindisi di mezzanotte (Costo stimato **8 euro**).
- Come **bevande** portate in tavola acqua e vino. Evitate le bibite dolci e gassate che oltre ad essere costose non fanno bene per la dieta e la salute. (Costo stimato **15 euro**).

A questo punto nel vostro budget rimangono ancora **20 euro** che potrete spendere per [addobbare la tavola del Cenone di Capodanno](#). Con pochi soldi e molta fantasia potrete realizzare dei bellissimi [centrotavola fai da te](#), ad esempio usando rami di pino, palline avanzate dall'[albero di Natale](#), frutta secca o fettine di agrumi disidratati. Disponete anche dei [segnaposto per Capodanno](#), nel periodo festivo nei grandi magazzini se ne trovano di simpatici a prezzi convenienti. Infine ricordatevi che anche il modo di apparecchiare la tavola a Capodanno è importante per dare quel tocco in più di festa: scegliete il vostro servizio migliore e una tovaglia rossa... buon appetito e soprattutto buon anno!

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/societa/news-ed-eventi/come-organizzare-un-cenone-di-capodanno-con-100-euro/>

Generato il 01/05/2025