

Il menu delle Feste di Aurora Mazzucchelli

Perfetto per il pranzo di Natale

Tradizione, semplicità e sapore: sono gli ingredienti del menu delle Feste della chef Aurora Mazzucchelli.



Nel 1983 nasce come trattoria dei genitori, oggi è un ristorante di altissimo livello grazie alla "rivoluzione" sapientemente condotta nel 2000 dalla **chef Aurora Mazzucchelli**: stiamo parlando del "[Ristorante Marconi](#)" di Sasso Marconi (BO).

Una stella Michelin e **miglior chef 2012**, Aurora è figlia di ristoratori, padre emiliano e madre sicula, dai quali eredita metodi e valori, oltre ad una personalità determinata e dolce allo stesso tempo.

La sua è una cucina fatta di semplicità ed equilibrio, dove **la tradizione è riproposta in chiave moderna**, dove il tocco e la sensibilità femminile danno vita a piatti dall'anima ricercata ed elegante.

La sfoglia tirata a mano come una volta da mamma Maria, gli ortaggi appena colti, la freschezza del pesce così come dei prodotti della terra: questi i sapori e i profumi più tipici che escono dalla cucina del "Ristorante Marconi" ma anche dallo speciale menu delle Feste che Aurora Mazzucchelli ha pensato per voi. Scoprite di seguito le **ricette che potrete portare sulla vostra tavola il giorno di Natale**.

[Baccalà mantecato con crema di cardi e cialda di mais](#)

[Tortellini bolognesi](#)

[Passatelli con fonduta di Parmigiano Reggiano](#)

[Sogliola alla mugnaia e funghi](#)

[Panepato con sorbetto al mandarino](#)