

Indice

CAPITOLO 1

GLI ANTIPASTI 15

<i>ANTIPASTO (di Pacino)</i>	15
<i>Scheda n.1 - ALCUNE SPECIALITÀ DELLA TOSCANA</i>	16
<i>Scheda n.2 - LA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI</i>	24
<i>ANTIPASTO DI ACCIUGHE</i>	26
<i>CAPONATA DI MARE</i>	27
<i>CAPPON-MAGRO</i>	28
<i>CAPELANTE GRATINATE</i>	31
<i>CARPACCIO DI MANZO</i>	33
<i>COZZE OLIO E LIMONE</i>	34
<i>CROSTINI DI VALLOMBROSA</i>	35
<i>CROSTONE CON CAVOLO NERO, LARDO E FAGIOLI</i>	36
<i>FUNGHI SOTT'OLIO</i>	37
<i>INSALATA DI MARE</i>	38
<i>SOTTACETI: "GLI INDOLCITI"</i>	40
<i>Scheda n.3 - I SOTT'OLI</i>	41
<i>TARTARA CLASSICA</i>	42
<i>TRITTICO AGRODOLCE</i>	43
<i>VONGOLE ALLA MARINARA</i>	45

CAPITOLO 2

I BRODI, LE MINESTRE, LE VELLUTATE E LE ZUPPE 47

<i>BRODETTO ANCONETANO</i>	47
<i>BRODETTO DI PESCE</i>	48
<i>Scheda n.4 - IL BRODO DI PESCE</i>	49

<i>CACCIUCCO ALLA LIVORNESE</i>	50
<i>MINESTRA DI PESCE</i>	52
<i>MINESTRONE ALLA PAESANA</i>	53
<i>PAPPA AL POMODORO</i>	54
<i>PANZANELLA</i>	55
<i>PASSATELLI (di nonna Argia)</i>	56
<i>Scheda n.5 - IL BRODO</i>	57
<i>PASTA E FAGIOLI</i>	58
<i>Scheda n.6 - LA RIBOLLITA</i>	60
<i>STRISCE CON I CECI</i>	61
<i>VELLUTATA DI ZUCCA</i>	62
<i>ZUPPA ALLA CONTADINA</i>	64
<i>ZUPPA DI CALAMARETTI E SCAMPI</i>	65
<i>ZUPPA DI CAVOLO NERO</i>	66
<i>ZUPPA DI FAGIOLI</i>	67
<i>ZUPPA DI TRIPPA ALLA TRENTINA</i>	68
<i>ZUPPA REALE (di nonna Argia)</i>	69
<i>ZUPPETTA CON FRUTTI DI MARE</i>	70
<i>Scheda n.7 - LA CENA DELLA VIGILIA DI PASQUA</i>	71
<i>Prima portata: ZUPPA DI PESCE (di Tonio).</i>	71
<i>Seconda portata: ORATA AL FORNO CON PATATE E</i>	
<i>POMODORI PACHINO (di Francesca Romana e Massimo).</i>	73
<i>CAPITOLO 3</i>	
<i>I SUGHI</i>	77
<hr/>	
<i>PESTO</i>	77
<i>SUGO DEL CASARO</i>	77
<i>SUGO DI CARCIOFI (di Marina)</i>	78
<i>SUGO DI CARNE</i>	79
<i>SUGO FINTO</i>	80

SUGO RICCO 80

CAPITOLO 4

LE MINESTRE ASCIUTTE 83

Scheda n.8 - LA COTTURA DELLA PASTA 83

BUCATINI O SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA 83

CAPPELLETTI ALLA BOLOGNESE 84

Scheda n.9 - ALCUNE SPECIALITÀ DELL'EMILIA ROMAGNA
86

FARFALLE MINI CON GAMBERETTI (di Cristina) 88

"GNUDI" (di Massimo) 89

GNOCCHETTI SARDI ALLA CAMPIDANESE 91

LASAGNE AI FRUTTI DI MARE (di Massimo) 92

LASAGNE VERDI (di nonna Argia) 93

Scheda n.10 - IL RAGÚ 95

Scheda n.11 - LA BALSAMELLA 95

MINISTRA DI FAVE FRESCHE 96

ORECCHIETTE CON RAGÙ ALLA TARANTINA 97

*PASTICCIO CON CAPPELLETTI (Ricetta di famiglia di Pier
Francesco)* 98

PASTICCIO DI TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI
(Ricetta di famiglia di Pier Francesco) 99

Scheda n.12 - VIAGGIO NEL CUORE DI ROMAGNA 100

PENNE ALLA FIESOLANA 101

PENNE ALLA NORCINA 102

PENNE STRASCICATE (di Firenze) 103

POLENTA CON SALSICCIA E FUNGHI 104

POLENTA "PASTISSADA" RICETTA (di Rosanna) 105

RISI E BISI 106

RISO CON LE ZUCCHINE (di Franca) 107

<i>RISO DELLO CHEF</i>	108
<i>RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA E GAMBERETTI</i>	109
<i>RISOTTO ALLA CECCO</i>	111
<i>RISOTTO ALLA CONTADINA</i>	112
<i>RISOTTO ALLA MARINARA</i>	113
<i>RISOTTO ALLA MILANESE</i>	115
<i>RISOTTO ALLE VONGOLE</i>	116
<i>RISOTTO ALLO CHAMPAGNE</i>	117
<i>RISOTTO CON I CARCIOFI</i>	119
<i>RISOTTO CON LE CANOCCHIE</i>	120
<i>SPAGHETTI AGLI SCAMPI</i>	122
<i>SPAGHETTI ALL'AGRO DI LIMONE PER AGOSTO</i>	123
<i>SPAGHETTI ALLA MARINARA</i>	125
<i>SPAGHETTI ALLA NORMA</i>	126
<i>SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (di Rosi)</i>	127
<i>TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE</i>	128
<i>TAGLIATELLE ALLA SALSICCIA</i>	130
<i>TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI</i>	131
<i>TAGLIOLINI AL PROSCIUTTO E TARTUFO BIANCO</i>	132
<i>TAGLIOLINI (di Recanati)</i>	133
<i>TORTELLONI ROMAGNOLI</i>	134

CAPITOLO 5

LE SALSE	137
<i>CONSERVA DI POMODORO (di nonna Argia)</i>	137
<i>SALSA DOLCE DI CIPOLLE</i>	137
<i>SALSE PER PESCI LESSATI</i>	138
<i>SALSA PICCANTE</i>	140
<i>SALSA PICCANTE COMPOSTA</i>	140
<i>SALSA VERDE</i>	141

<i>Scheda n.13 - GLI AROMI IN CUCINA: ERBE AROMATICHE E SPEZIE</i>	142
--	-----

CAPITOLO 6

I LESSI E I BOLLITI	147
<i>ARAGOSTA</i>	147
<i>Scheda n.14 - IL BOLLITO</i>	148
<i>BOLLITO ALLA FIORENTINA IN SALSA VERDE</i>	149
<i>BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA</i>	151
<i>"I LESSO" di Firenze</i>	152
<i>Scheda n.15 - ACQUISTIAMO INSIEME</i>	153
<i>PESCE LESSO</i>	155
<i>Scheda n.16 - "COURT-BOUILLON" E "POCHAGE".</i>	157

CAPITOLO 7

GLI ERBAGGI, I FUNGHI E I LEGUMI	161
<i>CARCIOFI "ALLA FIORENTINA" (di Franca)</i>	161
<i>CAPPELLE DI FUNGHI PORCINI AL TEGAME</i>	162
<i>CAPPELLE DI FUNGHI PORCINI AL CARTOCCIO</i>	164
<i>CARCIOFI FRITTI (di Franca)</i>	165
<i>Scheda n.17 - I FAGIOLI</i>	166
<i>Scheda n.18 - LA FAGIOLAIA</i>	167
<i>FAGIOLI AL FIASCO</i>	168
<i>FAGIOLI ALL'OLIO</i>	170
<i>FAGIOLI ALL'UCCELLETTO</i>	170
<i>FRICANDÒ (di Rosi, Milano Marittima, 19 agosto 1993).</i>	171
<i>FUNGHI TRIFOLATI (di Franca)</i>	172
<i>PISELLI AL PROSCIUTTO (di Franca)</i>	173
<i>POMODORI FIORENTINI AL FORNO (di Franca)</i>	174
<i>SFORMATO DI CARDI</i>	175

<i>ZUCCHINE RIPIENE</i>	177
<i>ZUCCHINI AL FUNGHETTO</i>	179

CAPITOLO 8

I FRITTI	181
<i>BACCALÀ ALLA FIORENTINA</i>	181
<i>COTOLETTE ALLA MILANESE</i>	182
<i>Scheda n.19 - MILANO-VIENNA: IL DERBY DELLA COTOLETTA</i>	183
<i>POLLO ALLA CANTONESE (di Rosanna)</i>	185
<i>VALDOSTANE</i>	185

CAPITOLO 9

GLI UMIDI	187
<i>ANGUILLA ALLA FIORENTINA</i>	187
<i>BRASATO CON CIPOLLE</i>	188
<i>CARNE IN GALERA</i>	189
<i>CONIGLIO ALLA CACCIATORA</i>	190
<i>CONIGLIO IN UMIDO</i>	192
<i>COSTOLETTE DI CASTRATO</i>	193
<i>FETTINE ALLA PIZZAIOLA</i>	194
<i>LONZA DI MAIALE CON SALSALIA AL GINEPRO</i>	195
<i>OSSOBUCO ALLA MILANESE</i>	196
<i>Scheda n.20 - IL PESCE IN UMIDO</i>	197
<i>POLLO ALLA CACCIATORA</i>	200
<i>SALSICCE E FAGIOLI</i>	201
<i>SCOTTIGLIA</i>	202
<i>SEPIE IN ZIMINO</i>	204
<i>SPEZZATINO CON PISELLI</i>	205
<i>STUFATO ALLA FIORENTINA</i>	206

<i>ROGNONI TRIFOLATI</i>	207
<i>TRIPPA ALLA FIORENTINA</i>	208
<i>VITELLO TONNATO (di nonna Argia)</i>	210

CAPITOLO 10

GLI ARROSTI **213**

<i>Scheda n.21 - LA CARNE</i>	213
<i>BISTECCA ALLA FIORENTINA</i>	216
<i>FEGATELLI ALLA FIORENTINA</i>	217
<i>HAMBURGER GIGANTE</i>	218
<i>Scheda n.22 - I METODI DI COTTURA</i>	219
<i>Scheda n.23 - I TEMPI DI COTTURA</i>	231

CAPITOLO 11

LA CREDENZA: I DOLCI **239**

<i>AMARETTI</i>	239
<i>CASTAGNACCIO</i>	240
<i>CREMA COMPOSTA</i>	242
<i>CROCCANTE</i>	243
<i>FAVE DEI MORTI</i>	244
<i>«IL BONGO DI FIRENZE», UN RICORDO (di Francesca Romana)</i>	245
<i>LATTE ALLA CREMA</i>	246
<i>LATTE ALLA PORTOGHESE</i>	247
<i>Scheda n.24 - I MIRTILLI: DOLCI FRUTTI BLU</i>	248
<i>CROSTATATA "MIRTILLI IN FESTA" (di Francesca Romana)</i>	249
<i>PESCHE ALLA PRINCIPESSA</i>	251
<i>STRUDEL</i>	252
<i>TIRAMISÙ</i>	253
<i>ZABAIONE</i>	254

ZUCCOTTO	256
ZUPPA INGLESE (di nonna Argia)	257

CAPITOLO 12

BEVANDE: COCKTAIL, ROSOLI E LIQUORI 261

NEGRONI	261
BELLINI	261
SANGRIA	262
ALCHERMES	263
PONCE	264
Scheda n.25 - WHISKY	265
Scheda n.26 - IL VINO E L'ENOTECA SU MISURA	266
Scheda n.27 - IL FIASCO	272
Scheda n.28 - LAMBRUSCO, SANGIOVESE E...	274

CAPITOLO 13

SCHEDE GENERALI DEGLI STRUMENTI DI LAVORO 277

Scheda n.29 - GLI UTENSILI IDONEI PER CUCINARE	277
Scheda n.30 - I MATERIALI	291
Scheda n.31 - I COLTELLI IN CUCINA	299
Scheda n.32 - I BICCHIERI	308
Scheda n.33 - I PIATTI	309
Scheda n.34 - LE POSATE	314
Scheda n.35 - LA TAVOLA	320
Scheda n. 36 - LA PERCEZIONE GUSTATIVA, OLFATTIVA, TATTILE, UDITIVA E VISIVA DELLE PIETANZE (di Francesca Romana).	323

CAPITOLO 14

OSSERVAZIONI SUL PESCE CRUDO "SUSHI" 331

Scheda n.37 GLI UTENSILI PER PREPARE IL SUSHI	339
---	-----