

Indice analitico delle ricette

Antipasti

- Alborelle in carpione 68
- Aole marinate 68
- Aringhe alla gardesana 69
- Capriolo sott'olio 69
- Carne salata 69
- Carpione o luccio alla salsa di sardine 70
- Chiodini all'olio d'oliva 70
- Frittata di Maddalena 71
- Frittelle rinascimentali 71
- Greppole (ciccio) 71
- Insalata di funghi 72
- Insalata di nervetti 72
- Lumache alla valtriumplina 72
- Peperoni lombardi con il formaggio 73
- Piccole aole carpionate 73
- Salsa di formaggio 73

Primi piatti

- Bigoli con l'anatra 74
- Bigoli con l'impasto del salame (detto "pestöm") 74
- Bigoli con rigaglie di pollo 169
- Calsù di Pontedilegno 95
- Cannoncelli alla bresciana (ricetta storica) 64
- Casoncelli Alta Val Camonica 92
- Casoncelli bresciani con salsiccia 97
- Casoncelli camuni 97
- Casoncelli con carne, patate e spinaci 93
- Casoncelli con manzo e salsiccia 93
- Casoncelli della Bassa Bresciana 94
- Casoncelli della domenica 94
- Casoncelli di Longhena 96
- Casoncelli di magro 97
- Casoncelli di Orzinuovi 90
- Casonsèi de la tradisiù (ricetta storica) 89
- Gnocchi alle erbe 76
- Gnocchi di pane 76

- Gnocchi di polenta 107
- Gnòc de la cua 75
- Lasagne con pesce persico 77
- Mariconde 77
- Minestra di coda di bue 78
- Minestra di Marietta 78
- Minestra di Virginia Bonzanini classe 1911, S. Michele di Gardone Riviera 79
- Minestra sporca 79
- Nidi di polenta con uova e funghi 108
- Orzo con trevisani e formaggella 79
- Panada 80
- Pappardelle con farina di castagne 80
- Penne tiepide agli aromi dei Ronchi 177
- Polenta 102, 104
- Polenta di Bagolino 107
- Polenta in tortiera 108
- Polenta pasticcata 109
- Polenta tiragna I 106
- Polenta tiragna II 106
- Quadrucchi di farina (detti "brofadèi") 81
- Ravioli alle castagne 99
- Ravioli con ripieno di funghi 98
- Ravioli di Breno (detti "caicc") 98
- Ravioli di Quaresima 100
- Ravioli di Salva fresco 99
- Raviolo aperto con carpa, crema di erbe e tartufo 100
- Riso al prezzemolo 81
- Riso sporco 81
- Risotto alla pitocca 82
- Risotto con gli strigoli (virzuli') 82
- Risotto con la tinca 83
- Risotto con le cime di luppulo (loèrtis) 83
- Risotto con le fave 83
- Risotto con le rane 1 84
- Risotto con le rane 2 84
- Risotto con pesce del Garda 85

Spaghetti con le sardine di lago 179
 Strangolapreti o malfatti 85
 Tagliatelle al ragù di anatra 181
 Tagliatelle al ragù di coniglio e fave 181
 Tagliatelle con crema di funghi 86
 Tagliatelle con salmì di folaga e germano 182
 Tagliolini al pesce di lago 182
 Tortelli di zucca 101
 Trippa in brodo di verdure 86
 Zuppa con ravioli di verdure 185
 Zuppa con verza, patate e fagioli 87
 Zuppa di funghi 87
 Zuppa di ortiche 186
 Zuppa di orzo 87
 Zuppa di rosolaccio 88
 Zuppetta di porcini 186

Pesci

Agoni alla griglia dei pescatori 110
 Anguilla con piselli 110
 Anguilla farcita 168
 Anguilla in guazzetto di vino rosso 168
 Anguilla ripiena all'iseana 111
 Anguille alla gardesana 111
 Baccalà in umido 111
 Bocconcini di tinca con salsa 170
 Cisame de pesse quale tu voy (ricetta storica) 61
 Coregone con pomodori e patate 112
 Coregone gratinato con melanzane 112
 Filetti di coregone alla gardesana 113
 Filetti di coregone alle verdure 113
 Filetti di pesce persico dorati 173
 Filetti di sardine alla crema di rosmarino 173
 Luccio alla pescatora 176
 Pesce in carpione (ricetta storica) 61
 Sardine di Montisola in graticola 114
 Spume di trota, coregone e anguilla 180
 Terrina di pesce gardesano alle verdure 183
 Terrina di pesci lacustri 183
 Tinca in carpione 114
 Tinca ripiena alla moda di Clusane 114

Torta di bosine 115

Piatti di mezzo

Agnello con erbe spontanee 167
 Bocconcini di vitello ai funghi 170
 Capretto alla bresciana 127
 Cervellata bresciana (ricetta storica) 60
 Costine di maiale con verze 128
 Cuz di Còrteno Golgi 129
 Fagioli con le cotiche 129
 Filetti di agnello al rosmarino 130
 Formaggella di recupero 119
 Formaggio sott'olio 119
 Fricassee di vitello alla paesana 130
 Frittata con le rane 174
 Frittata di rane 119
 Guazzetto di chiodini alla bresciana 120
 Guazzetto di rane 120
 Involtoni di verza (detti "capunsèi") 121
 Lumache con verdure miste 121
 Lumache in umido 122
 Lumache sotto la cenere 122
 Manzo all'olio della Valtènesi 176
 Manzo di Rovato all'olio 131
 Mousse di fegatini 177
 Pestöm con salsa 178
 Polpette camune 123
 Polpette di Barbara Pasinetti classe 1913, Cemmo di Capodiponte 123
 Ragù di lumache con carciofi 179
 Salame cotto in crema di porcini 124
 Salame di Borno 125
 Salsiccia di castrato 132
 Soppresata di maiale della Bassa 133
 Spiedo di Gussago De.Co 141
 Spiedo Tradizionale di Serle De.Co. 142
 Stufato di cavallo 1 134
 Stufato di cavallo 2 134
 Torta di cipolle 126
 Torta di sangue di maiale 126
 Trippa alla bresciana in umido 135

Pollame e cacciagione

Bistecche di cervo alla camuna 127
 Coniglio alla bresciana 128

Coniglio aromatico sott'olio 171
 Coniglio di Barghe 128
 Faraona ai funghi chiodini 172
 Insalata tiepida di coniglio 175
 Lepre in salmi alla bresciana 131
 Pasticcio di coniglio 122
 Piccioni ripieni 178
 Pollastra ripiena 132
 Pollo in guazzetto 132
 Polpette di coniglio 124
 Sangue di pollo fritto 125

Verdure

Fagiolini con il lardo 144
 Frittata agli asparagi selvatici 174
 Funghi in graticola 144
 Funghi in umido 145
 Germogli d'aglio (detti "bigoi d'ai")
 145
 Insalata campagnola 146
 Insalata del prevosto 146
 Insalata di patate 175
 Mazze di tamburo impanate 146

Dolci, frutta e formaggi

Biscottini delle monache 148
 Biscottini di Benedetto 169
 Biscotto bresciano 148
 Bossolà valsabbino (detto "scalitù")
 171
 Budino di mosto (detto "zigol") 149
 Bussolà bresciano (o bossolà) 149
 Bussolà di Brescia (ricetta storica) 65
 Castagne cotte nel latte (dette
 "biline") 150
 Coppa di anguria alla grappa 172
 Dolce di farina gialla 150
 Focaccia di Breno (detta "spongada")
 151
 Frittura dolce 152
 Marenata di Serle 176
 Merenda della nonna 152
 Offelle (ricetta storica) 61
 Offelle di sant'Affra alla bresciana
 (ricetta storica) 64
 Offelle valligiane 152
 Pane dei Morti 153
 Pane speciale alla Bresciana (ricetta
 storica) 62

Pane spongato ossia detto Buzolano
 ad uso di Brescia (ricetta storica)
 63
 Pasta de' braccialetti alla Bresciana
 (ricetta storica) 63
 Pasta per spongarde alla Bresciana
 (ricetta storica) 63
 Pesche ripiene 154
 Salsiccia dolce di sangue di maiale
 (detta "sanc brugni") 154
 Schiacciata di farina gialla 154
 Torta delle rose 155
 Torta di castagne 155
 Torta di mandorle 184
 Torta di noci 156
 Torta di pere 184
 Torta di pesche 156
 Torta gialla 185
 Torta nostrana (detta "chisöl") 157

Salse

Salsa agrodolce per pesce (ricetta
 storica) 61

Conserven e marmellate

Aole o sardine salate (dette "aole de
 müra") 158
 Brodo di giuggiole 158
 Confettura di mirtilli 159
 Conserva della nonna 160
 Cotognata bresciana 160
 Gelatina di lamponi 161
 Olive conservazione 159
 Persicata 161

Liquori, tisane e altre bevande

Amaro di Breno 164
 Anesone triduo d'Orzi Nuovi 1 162
 Anesone triduo d'Orzi Nuovi 2 163
 Anesone triduo d'Orzi Nuovi 3 163
 Grappa al pino 164
 Latte di vecchia 165
 Liquore di limone 165
 Liquore di noci (detto nocino) 165
 Liquore di pesche 166
 Mistrà dolcificato di Brescia e d'Orzi
 Nuovi 163
 Sciroppo di cedro 166