

# Indice analitico delle ricette

## Antipasti

- Ciccioli 165
- Crostini di milza 99
- Gelatina di porco 165
- Pan cristiano 121
- Pan santo 121
- Prosciutto affumicato del Casentino 65

## Pizze e focacce

- Farinata 27
- Panina gialla 105
- Panina unta 107
- Piada con il cavolo 173
- Ramerino all'olio 103

## Primi piatti

- Acquacotta 40
- Acquacotta di Badia Tedalda 122
- Acquacotta di Moggiona 41
- Brodo di ovuli 39
- Cecigliano 169
- Cinestrata 109
- Cipollata 16
- Crostini col cavolo nero 28
- Maccheroni co' l'ocio 33
- Migliacci bianchi 44
- Minestra col pangrattato 162

- Minestra di castagne 30
- Minestra di ceci coi tagliolini 29
- Minestra di ceci col baccalà 78
- Minestra di ricotta 30
- Minestra rustica 162
- Pasta con le spuntature di zucca 159
- Pasta con sugo di piccione e prugnoli 160
- Pici 35
- Ribollite 27
- Riso col minuto 161
- Risotto coi carciofi 137
- Soupe à l'oignon 16
- Stracciatella verde 136
- Sugo di uova di luccio 159
- Sugo finto 36
- Topini 37
- Tortelli di ortica in salsa di noci 160
- Tortelli di patate 43
- Tortelli di prezzemolo 42
- Zuppa all'avignonese (Crème de poulet à la reine) 11
- Zuppa di carne 30
- Zuppa di pollo all'aretina 11
- Zuppa "lombarda" 162

**Pesci**

- Anguilla in ginocchioni (o alla  
giovese) 74
- Baccalà grogiato 78
- Barbio al tegame 74
- Brustico 80
- Trote affogate 76
- Trote del vescovo 76

**Piatti di mezzo**

- Agnello alla casentinese  
(o agnello con le spinaci) 66
- Arista 62
- Arrosto morto 49
- Bragioline boulangier 145
- Brusche dolci 163
- Costoliccio 62
- Cotolette di agnello vestite  
144
- Fegatelli 61
- Fiorentina (bistecca) 68
- Frittata alla fiorentina 171
- Frittata con gli zoccoli 63
- Fritto alla romana 141
- Gobbi rifatti 139
- Leprotti 123
- Lingua in dolce-forte 142
- Lumache subbianesi 169
- Maiale 62
- Maiale con le mele 62
- Migliaccio 166
- 'ntintino 117
- 'ntintino co' la salvia 173
- Pan del garzone 167
- Piccione ripieno di Annina  
Serra 143

- Pulezze coi rocchi 58
- Rane allo spiedo 168
- Scottiglia 55
- Sformato di spinaci con cibreo  
137
- Stufato sangiovese 52
- Topinambur in umido 139

**Pollame e cacciagione**

- Cappone in galantina 132
- Cappone in umido con  
contorno di tagliolini 34  
(Cinghiale) Cignale in  
agrodolce 164
- Coniglio al latte e cipolla 164
- Fricassee di pollo 142
- Galantina di pollo 130
- Pan di lepre 140
- Pollo ripieno alla casalinga  
143
- Riccio arrosto 166
- Rocchini di sedano col sugo di  
pollo 57
- Rondoni 70

**Verdure**

- Bietole (o spinaci) coi pinoli  
108
- Cardoni in gratella 170
- Carline fritte 170
- Fagiolini di S. Anna 85
- Frittelle salate di vitalba 172
- Gota coi porri 63
- Grifi 67
- Moglieccio 90
- Panzanella 88
- Panzanella valdarnese 88

- Pastinache stufate 170  
Umido di patate 90
- Dolci, frutta e formaggi**  
Bacelli col pecorino 97  
Baldino (Castagnaccio) 104  
Castagne pistolesi 123  
Ciambelle lesse 110  
Corolli di Civitella 111  
Dolce millefleur 147  
Gattò 146  
Lattaiolo 111  
Latteruolo 112  
Panbalestrone 113
- Pasta antica di Natale 108  
Sciattilli o crème chantilly  
145  
Stacciata di sambuco 102  
Zuccherino di Catenaia 111
- Salse**  
Acciugata 69  
Besciamella 138  
Briciolata 36  
Cibreo 138  
Fondo bruno 54  
Unto di arista 58