

# Indice analitico delle ricette

## Antipasti

Bruschette 42

## Pizze e focacce

“Calzoni” 43-45

Cresentine 42-43

Focacce 43

Panzanelle 42

## Primi piatti

“Callariedde” (minestra in brodo) 76

“Capriate d-u chezzale” (minestra di fave) 71

“Cime e strascenate assise” 75

“Fasule e ggrane” 39

“Grane a la varlettane” 38

“Grane e cepodde” 38

“Granerise e fafe” 72

“Grane sfegghjate” 37

Grano, patate e carciofi 38

“Làneche a la nute” (lasagnette) 53

“Làneche che le sècce” (lasagnette) 50

“Megneuicche che la recotta asckuànde” (gnocchetti) 103

“Megneuicche che la recotte asckuande” (gnocchetti) 53

“Menèstre de fafe de cuèzzele” 73

“Menezzigghje e fasule” (tritume di paste diverse) 51

“Orecchiette” 48

Pasta e ricotta 102

Patate e riso 78

Patate, ruchetta e pasta 78

“Rècchje, cime de cole ch-u lardiedde sfrìtte” 52

- “Rècchje, cime de rape e l’alìsce d-u spròne” 52  
 “Recchjetèdde e ragù” 52  
 “Rurù aglie e uglie” 51  
 “Sfricone” 76  
 Strascinati con la ricotta marzotica 103  
 Sugo di pesce... fuggito 30  
 “Trìdde cu bbròte de vicce” (pasta maltrita) 51  
 “Vremiciedde cu suche d-u pèsce fesciute” 51

## Pesci

- Arrosto di triglie 113  
 Baccalà e patate al forno 79  
 “Cannelicche e fafe” 71  
 “Cozze, chechezzelle e iove” 76  
 Patate con la bottarga 112  
 “Pulpe che l’acqua lore” 112  
 “Re scartapìdde” (sardine) 112  
 Sarde farcite 113  
 Tasca del nero 114  
 “Tièdde o furne de rise, patate e ccozze” 78  
 Triglie 113

## Piatti di mezzo

- Agnello con piselli 87  
 “Cazzemarre” (agnello) 87  
 “Cutturiedde” (agnello) 87  
 “Gannùddie” (salsiccia di maiale) 85  
 “Gnemeriedde” (agnello) 87  
 “Mazzafèdeche” (salsiccia di maiale) 83  
 “Mescisce” (pecora) 89  
 “Quagghjrièdde” (montone) 89  
 “Rutle” (pancetta di maiale) 89  
 “Salsizze mbumate” 85  
 Soppressata 84  
 Tomacella (salsiccia di maiale) 84  
 “Zampitte” 84

**Pollame e cacciagione**

Tordi al solcio 86

**Verdure**

- Carciofi ripieni 75  
“Cardune acchefanate” 76  
“Fabbianche e lambascioni” 74  
Fave alle sette insalate 73  
Fave all’uso dei Turesi 71  
“Favètte” 73  
Finocchietti con l’alice salata 76  
Frittelle di caciocavallo 103  
Lambascioni arrostiti 68  
Lambascioni dorati e fritti 67  
Lambascioni e patate al forno 67  
Lambascioni in agro 68  
Lambascioni sott’olio 68  
“Martenàise” (fave e zucca) 73  
“Ndròmese” (fave) 74  
“Nzilate de grane” 38  
Olive arrostate 60  
Olive col sale 59  
Olive conservate 60  
Olive fritte 59  
Olive in acqua 60  
“Paparotte” (fave) 73  
Patate, pomodori e cipolle al forno 79  
Tiella di patate e funghi 79

**Dolci, frutta, formaggi**

- Burrata 93  
Cacio bacato 93  
Caciocavallo 94  
Cacioricotta 95  
“Calzangiedde de sfèltre” 121  
“Calzòene de sande Lénèrde” 121

- “Carteddate” 122
- Copeta 125
- “Cuèzzariedde fritte” 74
- Fichi secchi 128-130
- “Fremmagge ngandarète” 96
- Gelato al forno 132
- Latte di mandorla 123
- Manteca 96
- Mostaccioli 123
- Mozzarella 97
- Mozzarella e riso 103
- Panvinesco 125
- Pecorino 99
- Provolone 99
- Ricotta 100
- Ricotta dura 101
- Ricotta fortigna 101
- Ricotta marzotica 101
- Scamorza 102
- “Scarcella” 126

### Salse

- Ragù 28
- Ragù “a la vecciere” 29
- Salsa “aglie e uglie” 29
- Salsa “a la sangeuannidde” 30
- Salsa con “l’alisce d-u spròne” 30
- Salsa di “lardiedde sfrìtte” 30
- Salsa per i “paternoster” 31

### Conserve e marmellate

- Conserva 27