

Indice analitico delle ricette

Antipasti

- Acciughe marinate 81
- Arancine di riso con carne 87
- Arancine di riso con ricotta 88
- Bottarga di tonno 83
- Carpaccio di tonno 82
- Filetto salato di tonno (tunnina salata) all'olio 83
- Fritto di latte 85
- Insalata di arance 84
- Lattume salato condito 83
- Misto di tonnara 82
- Olive con aglio e prezzemolo 79
- Olive con la mollica 80
- Olive verdi condite (cunzate) 79
- Panelle 84
- Panini bruschi 87
- Petit pâté 85
- Polpette (badduzzi) di riso e borragine 89
- Pomodori secchi fritti 80

Pizze e focacce

- Cabbùcio 93
- Pane condito (cunzato) 93
- Rianata 95
- Sciovate cunzate 96

Primi piatti

- Busiate (ricetta base) 114
- Busiate al ragù di tonno 116
- Busiate con il pesto alla trapanese (cu l'agghia) 123
- Busiate con qualeddu in tegame (affucàtu) e baccalà fritto 117
- Busiate trapanesi con foglie di capperi e tonno 117
- Cassatedde di ricotta 226
- Cassatedde in brodo di gallinella 104

- Cavati al pesto ericino 119
Cuscus (ricetta base) 107
Cuscus alla pantasca 262
Cuscus con carne di maiale e cavolfiore 109
Cuscus con i broccoli 110
Cuscus con il castrato 113
Cuscus con il tacchino 112
Cuscus con le fave 111
Cuscus con le lumache 112
Cuscus con pesce 108
Cuscus con pesci e scampi 276
Frascatole al sugo di pesce 107
Frascatole con i broccoli 106
Frascatole con l'aragosta 277
Gnocculi (ricetta base) 118
Gnocculi al sugo di grongo 274
Gnucchitti in brodo di carne 103
Macco di fave con finocchietto 102
Pasta à milanisa 128
Pasta "à tianu" di San Giuseppe 129
Pasta al sugo di aragosta 276
Pasta al sugo di lumache 118
Pasta al tonno 273
Pasta alla carrettiera 123
Pasta alla paolina 121
Pasta con broccoletti (sparaceddi) e ricotta 121
Pasta con fave e ricotta 120
Pasta con il polpo 273
Pasta con l'aglio soffritto (cu l'agghia suffritta) 119
Pasta con la borragine 101
Pasta con la ricotta 124
Pasta con le sarde 126
Pasta con lo stufato di salsiccia pasqualora 115
Pasta con qualeddu e ricotta 121
Pasta con salsa di pomodoro (cà sarsa) e melanzane fritte 122
Pasta "cu picatigghiu" 128
Pasta di San Giuseppe 129
Pasta e tenerumi 102
Pasta in brodo di pesce (chi pisci a broru) 101

- Pennette al pesce spada con pomodori, melanzane e capperi 264
- Ravioli di ricotta e menta al ragù di maiale 263
- Ravioli di tuma 106
- Salamureci 99
- Sformato di riso 131
- Spaghetti ai ricci di mare 124
- Spaghetti alle erbe 275
- Spaghetti con le patelle 274
- Spaghetti con le uova di mènola (minnola) 125
- Spaghetti con le zucchine fritte 120
- Spaghetti con uova di tonno 125
- Timballo di capellini 132
- Timballo di maccheroni in crosta dolce 130
- Zuppa d'uova (ova a bugghiuneddu) 100
- Zuppa di ceci (ciciri a bruretto) 100
- Zuppa di limoni (limuni cunzatu) 99

Pesci

- Aguglie fritte 159
- Anguille alla matalotta 148
- Aragosta lessa 162
- Baccalà fritto 148
- Baccalà in pastella all'arancia 147
- Bauletto di pesce spada all'arancia 157
- Boghe (ope) in agrodolce 149
- Boghe ripiene alla brace in foglie di vite 150
- Brodetto (bruretto) di pesce 282
- Calamari in umido (affucàti) 151
- Calamari ripieni 152
- Cassatedde di ricotta in brodo di pesce 105
- Cernia a ghiotta 267
- Cicerelli (cicireddu) fritti 160
- Cicerelli lessi 161
- Cozze "scoppiate" 162
- Dentice al sale 156
- Falsomagro di tonno 281
- Frittelle di neonata 162
- Frittura di viole (donzelle di mare) e serranie (sciarrani) 160
- Gamberoni all'elisir 266

- Ghiotta bianca di pesce 146
Ghiotta di baccalà 147
Ghiotta di pesce con le fave 145
Ghiotta di pesce di primavera 266
Insalata di polpo 154
Insalata di seppie e fave 153
Involtini di tonno 139
Lattume fritto 135
Macchettu fritto 159
Mènole (minnule) con la cipollata 158
Polpette di sarde al sugo 143
Polpette di sarde fritte 142
Polpette di tonno a stufato 278
Polpetti (maiolini) in umido (affucàti) 155
Polpi secchi in tegame (purpa sicchi accupateddu) 282
Polpo lessò (purpu a strascinasale) 153
Purmuneddu al pomodoro 135
Ricciola al forno in foglie di vite 267
Sarde a beccafico al forno 141
Sarde a beccafico fritte 142
Sarde a linguata 141
Sarde secche (scacciate) 283
Scaloppine di cernia al limone 157
Sfincione di tonno 137
Sgombri a scapèce 158
Sgombri lardiati 161
Spatola frita 160
Stufato di boghe ripiene 150
Stufato di polpette di palombo 156
Stufato di polpo farcito 154
Stufato di scorfani 149
Stufato di seppie 152
Stufato di tonno 279
Tonno a stufato 136
Tonno al forno 279
Tonno al salmoriglio nubioto 138
Tonno alle erbe 281
Tonno con la marinata (tunnina ammarinata) 137
Tonno fritto 138

- Tonno panato alla griglia 139
- Tortino di sarde 143
- Tortino di sarde e carciofi 144
- Triglie, capperi e cipolla 265
- Turtedda 140
- Zuppa di capone 146
- Zuppa di pesce 144
- Zuppa di pesce (Isole Egadi) 280

Piatti di mezzo

- Agnello 'nziro 170
- Agnello aggrassato 172
- Agnello al forno 171
- Agnello al forno (Isole Egadi) 283
- Agnello pasquale 212
- Braciolone 166
- Cannoletti di tuma 187
- Capretto al forno con patate 173
- Carne a fricassea 175
- Cassata di tuma 90
- Castrato alla brace 173
- Cotoletta alle mandorle 268
- Falsomagro 169
- Frittata arrotolata (pisci d'ovo) 183
- Frittata arrotolata con la ricotta 183
- Frittata con i carciofi 182
- Frittata con i cavolfiori 181
- Frittata con il finocchietto selvatico 181
- Frittata con la tuma (o il primo sale) 180
- Frittata con le cipolle 180
- Frittata con le patate 180
- Frittata di asparagi selvatici 182
- Ghiotta di lumache 163
- Lacerto aggrassato 168
- Lumachine con aglio e prezzemolo 163
- Pizza rustica 90
- Polpette di uova sode 179
- Ragù chi vavusi 264
- Salsiccia alla brace 167

- Salsiccia e qualeddu 168
- Sfincione di San Vito 96
- Stigghiole 175
- Stufato di agnello (o capretto) 171
- Stufato di carni miste 165
- Stufato di frittatine (pisci d'ova) 184
- Stufato di maiale 167
- Stufato di polpette dolci 170
- Stufato di uova e patate 184
- Uova alla monachina 179
- Uova strapazzate (arrimate) con asparagi selvatici 185
- Uova strapazzate al pomodoro 185

Pollame e cacciagione

- Coniglio alla cacciatora 175
- Coniglio alla moda delle contrade 268
- Galantina di gallinella 174
- Stufato d'anatra 178
- Stufato di galletto 178

Verdure

- Biete in tegame (gira affucata) 190
- Caponata di melanzane 200
- Caponata di melanzane e peperoni 201
- Carciofi alla brace 192
- Carciofi fritti 194
- Carciofi in pastella 194
- Carciofi in tegame (alla viddanedda) 193
- Carciofi ripieni al sugo 193
- Carciofi ripieni in tegame (a pignateddu) 192
- Cardi (carduna) in pastella 203
- Cardi selvatici con la mollica (ammuddicati) 202
- Cavolfiore (broccoli) in tegame (affucàti) 197
- Cavolfiori in pastella 196
- Cicoria con il pecorino 192
- Crocchette di cavolfiore 198
- Cucuru'mma 271
- Fave con aglio e menta 189
- Fave pizzicate con biete (gira) e patate 189

- Frittedda 204
- Funghi all'agrodolce 284
- Funghi di fèrola alla griglia 196
- Insalata di pomodori e "viscotto" 269
- Insalata pantesca 270
- Melanzane a cotoletta 199
- Melanzane ripiene 199
- Patate vastase 204
- Peperoni ripieni 202
- Polpette di cavolfiore 197
- Polpette di finocchietto 198
- Qualeddu in tegame (affucàtu) 190
- Sciaki sciuka 270
- Senape (sinapi) fritta 190
- Tortino di qualeddu 191
- Verdure miste lesse 284
- Zucca gialla (cucuzza baffa) fritta 196
- Zucca gialla in agrodolce 195
- Zucchine alla ghiotta 195

Dolci, frutta e formaggi

- Amaretti di Marsala 211
- Amaretti trapanesi 211
- Baci di Pantelleria 271
- Biancomangiare con savoiarda 235
- Biscotti all'anice 250
- Biscotti all'arancia 251
- Biscotti con i fichi 241
- Biscotti di Natale o così duci 242
- Biscotti di San Martino 249
- Biscotti duri a S o cavallucci 249
- Biscotti piccanti di Castelvetro 251
- Biscotti regina 246
- Biscotti Savoia 240
- Biscotti Umberto 245
- Cabbuceddi (o vastidduzzi) fritti 232
- Caldo-freddo al caffè 238
- Campanaru cu l'ovo 247
- Campidoglio 233

- Cannoli 228
- Cappidduzzi 229
- Cassata siciliana 214
- Cassatedde con conserva 223
- Chiacchiere 226
- Chiavi di San Pietro 210
- Ciambelline veloci (cuddureddi 'mprescia) 231
- Cotognata 252
- Crema di ricotta (ricetta base) 207
- Crocchette di latte 225
- Crostata di ricotta al forno 213
- Cubbàita di mandorle di San Giovanni 252
- Cubbàita di mandorle o minnulata 256
- Cubbàita di sesamo 255
- Cuccia al vino cotto 234
- Cuore 212
- Dolci di riposto 209
- Dolcini al liquore 209
- Dolcini di mandorla 208
- Frutta di Martorana casalinga 208
- Gattò di ricotta 215
- Gelato di campagna 254
- Gelo di arance 236
- Gelo di caffè 237
- Gelo di limone 238
- Gelo di mandarini 238
- Gelo di melone 237
- Genovesi 220
- Genovesi ericine 221
- Graffe 227
- Granita di gelsi 239
- Granita di limone 239
- Mandorle zuccherate 254
- Miliddi 248
- Monacali 222
- Moscardini 246
- Mostarda di vino cotto 235
- Muccunetti 210
- Mustazzoli al miele di Marsala 244

Mustazzoli di Erice 243
Mustazzoli panteschi 272
Mustazzoli trapanesi 243
Panzerotti di ricotta 222
Pasta di mandorle (ricetta base) 207
Patate 224
Pesche 224
Petramennula 255
Pignolata (pignolo) di San Giuseppe 285
Polpette di ricotta 186
Primo sale fritto 186
Quaresimali o tagliancozzo 248
Ricotta frita 186
Sanguinaccio 236
Savoiard (sciambelletta) 250
Sbriciolata di ricotta 218
Scursunera 240
Sfinci di Natale 230
Sfincioni di San Giuseppe 227
Siringate di ricotta 230
Spagnolette 219
Tappi di botte 257
Taralli 246
Teste di turco 230
Torrone di San Giovanni 253
Torta campagnola 216
Torta paradiso 218
Tricotti 245
Zeppole 232

Salse

Ammogghiu 261

Conserve e marmellate

Pomodori secchi conditi sott'olio 81
Tonno sott'olio (scapèce) 140

Vini, liquori e altri distillati

Liquore di noci 260

Rosolio di erbe 259

Rosolio di latte 260

Sciroppi, tisane e altre bevande

Caffè ammantecato 259