

Indice analitico delle ricette

Antipasti

- Anguilla marinata 1 13
- Anguilla marinata 2 13
- Antipasto di filetti di canocchie 14
- Salame all'aglio 14
- Sarde marinate 15
- Tartufla (La) 9

Primi piatti

- Brodetto alla comacchiese 22
- Brodetto alla vallante o a becco d'asino 22
- Brodetto càgnolo 21
- Brodetto di anguille 21
- Cappellacci di ricotta 23
- Cappellacci di zucca 23
- Cappelletti d'anguilla in brodo ristretto di verza e pecorino (elaborazione dall'anguilla con le verze) 81
- I "gratin" 24
- Lasagne al forno 24
- Minestra vedova 25
- Minestrino di Pasqua (Antica ricetta ferrarese) 26
- Panà (Panata) 26
- Pappardelle al sugo di lepre 27
- Passatelli 27
- Pasticcio di maccheroni 89
- Pasticcio di maccheroni con ragù bianco di coniglio e tartufo 82
- Risotto con anguille alla comacchiese 1 28
- Risotto con anguille alla comacchiese 2 28
- Risotto con la zucca 29

- Risotto con le folaghe all'usanza del basso ferrarese 28
- Risotto con le zucchine 34
- Sformato di ricotta 34
- Sguazzabarbus (Mantajà coi fasò) 35
- Spaghetti al burro di alici 35
- Tagliatelle verdi 36
- Zuppa di acciughe 36
- Zuppa di erbe 37
- Zuppa di fagioli (Antica ricetta ferrarese) 37
- Zuppa di ortiche 38

Pesci

- Acquadelle fritte 52
- Anguilla allo spiedo 55
- Anguilla arrosto 52
- Anguilla con le verze (Antica ricetta ferrarese) 55
- Anguilla in graticola alla comacchiese 54
- Anguilla ripiena 54
- Baccalà mantecato alla ferrarese 56
- Cefali in gratella alla comacchiese 56
- Cefalo al forno 57
- Pesci gatto in umido 59
- Seppie con piselli 60
- Seppie ripiene 61
- Storione alla ferrarese 88
- Torta d'anguilla da Quaresima 86

Piatti di mezzo

- Arrosto al limone 40
- Capretto al forno 41
- Frittatine ripiene 43
- Fritto di pagnotte (Antica ricetta ferrarese) 44
- Lombo di maiale al latte 45
- Lumache in umido 45
- Piccioni ripieni (Antica ricetta ferrarese) 47
- Polenta pasticciata 48

- Polpette alla casalinga 49
- Rane fritte 59
- Salamino di carne o stufato a rolò 50
- Sformatino di salama da sugo con patate (partendo da salamina da sugo con purè) 81
- Somarino con polenta 51
- Zucchine ripiene 51

Pollame e cacciagione

- Alzavole allo spiedo 39
- Anitra al limone 39
- Arrotolato di tacchino 40
- Coniglio ripieno 41
- Cosce di coniglio all'estense 42
- Faraona allo spiedo 42
- Folaghe con i fagioli 43
- Germano reale al forno 44
- Lepre in salmì 44
- Marzaiola 46
- Pollo al rosmarino 49
- Pollo alla cacciatore 48
- Quaglia arrosto 50

Verdure

- Cardi al latte 63
- Crostine di cavolfiore (Antica ricetta ferrarese) 63
- Finocchi in salsa (Antica ricetta ferrarese) 64
- Pomodorini gratinati 1 64
- Pomodorini gratinati 2 66
- Spinaci fritti 66
- Torta d'erbe alla ferrarese o romagnuola 84

Dolci, frutta e formaggi

- Biscotto ferrarese 67
- Brazadela 67
- Budino di limone 68

- Budino di pane (Antica ricetta ferrarese) 68
- Crostoli 69
- Dolce salame 2 70
- Dolce salame o salamino di cioccolata 1 69
- Mandorlini del ponte 70
- Miottini fritti (Antica ricetta ferrarese) 79
- Mistocchine 71
- Pesche ripiene 71
- Pignoccata 79
- Torta delle rose 72
- Torta di pane 72
- Torta di tagliatelle 73

Salse

- Salsa al cren 17
- Salsa alla cittadina (Antica ricetta alla ferrarese) 17
- Salsa di peperoni 19
- Salsa ferrarese 19

Sciropi, tisane e altre bevande

- Caffè in zucca (Antica ricetta ferrarese) 75
- Latte e miele 75