

Indice analitico delle ricette

Antipasti

- Cozze in salsetta 199
- Frittelle vuote 45
- Lampascioni al sugo 120
- Olive e cacioricotta 138
- Olive nere con acciughe 138
- Panzerotti mozzarella e pomodoro 47
- Panzerottini con la ricotta forte 47
- Panzerottini ripieni di uova e formaggio 46
- Pettole 47
- Pettole con le acciughe 48
- Pettole rustiche 48

Pizze, focacce, farinate

- Fedda rossa 42
- Focaccia bianca 40
- Focaccia con i "frizzoli" 42
- Focaccia con la ricotta 41
- Focaccia con pomodoro fresco 40
- Panzerottini al grano pesato 5
- "Pizzidd" o "pizzutello" 40
- "Pucce" 137
- "Uliate" (pane con olive) 136

Primi piatti

- Acqua sale 43
- Bucatini alla pizzaiola 33
- Cavatelli con la rucola 26

- "Ciceri" e "trie" 69
- "Ciucedde azzise" 116
- Grano al sugo di funghi 5
- Grano pesato 4
- Lasagne "stampate" 22
- Linguine ai frutti di mare 31
- Linguine ai ricci di mare 31
- Minestra di fave e piselli 59
- Minestra maritata di verdure 117
- Orecchiette col ragù 14
- Orecchiette con i cavolfiori 16
- Orecchiette con la ricotta 15
- Orecchiette con le "brasciole" 13
- Orecchiette con le cime di rape 15
- Orecchiette con le polpette 12
- Orecchiette con sugo di pomodoro 14
- Orecchiette riscaldate 16
- Orecchiette stufate 16
- "Pan di Spagna" in brodo 36
- Passato di ceci 69
- Passato di lenticchie 72
- Pasta al forno 21
- Pasta con le melanzane 27
- Pasta e ceci al pomodoro 69
- Pasta e ceci 68
- Pasta e fagioli al sughetto di pomodoro 71

- Pasta e fagioli con verdure 71
 Pasta e fagioli 70
 Pasta e lenticchie 72
 Pasta e patate 27
 Pasta e piselli 73
 Patatine in brodo 78
 Pomodori ripieni di riso 35
 Rigatoni alla crudaiola 23
 Riso al latte 34
 Risotto con i funghi 34
 "Sagna" con la ricotta 20
 "Sagna" riccia con la
 "serratizza" 21
 "Sagna" riccia con la
 "serratizza" al sugo 22
 Sartù di riso 35
 Sciusciello" con ricotta 36
 Sedanini con pomodori
 ammollicati 32
 Spaghetti al sugo di polpo 32
 Spaghetti alle cozze 29
 Spaghetti con gli
 "spunzali" 26
 Spaghetti con i carciofi 25
 Spaghetti con i "cauri"
 (granchi) 24
 Spaghetti con i fagiolini 28
 Spaghetti con i funghi 25
 Spaghetti con la zucca
 gialla 24
 Spaghetti con le vongole al
 pomodoro 29
 Spaghetti con le vongole in
 bianco 28
 Tagliatelle rustiche con ragù
 di castrato 18
 Tagliatelle rustiche con ragù
 di cinghiale 19
 "Tiella" capricciosa 111
 "Tiella" della suocera 112
 "Tiella" di funghi
 "carduncidd" 110
 "Tiella" di patate e riso 111
 "Tiella" di riso e cozze 109
 "Tiella" tarantina 110
 Timballo di "cicuredde" 116
 Timballo di maccheroni 19
 Tubettini in brodetto di
 cozze 30
 "Virmicidd" con sughetto di
 pesce 17
 "Virmicidd" con sugo di
 tonno 17
 Zuppa Caterina 73
 Zuppa di ceci 68
 Zuppa di cozze 200
 Zuppa di fagioli 70
 Zuppa di frutti di mare 200
 Zuppa di lenticchie 71
 Zuppa di pesce 190

Pesci

- Alici in tortiera 186
 Alici marinate 186
 Baccalà al sugo 191
 Baccalà alla brace 190
 Baccalà fritto in pastella 191
 Bianchetto "arracanato" 187
 Capitone marinato 189
 Cefalo al forno 189
 Cotolette di pesce spada 193
 Cozze al gratin 198
 Cozze fritte 199
 Cozze ripiene 198
 Crostini di sarde 188
 Frittelle di bianchetto 187
 Impepata di cozze 197
 Indivia con baccalà 191

Insalata di mare 200
 Ombrina al sale 192
 Pesce spada alla griglia 192
 Polpo arrostito 194
 Polpo cotto nella sua
 acqua 194
 Sarde "ammollicate" 188
 Sarde impanate 188
 Seppie ripiene 193

Piatti di mezzo

Agnello "assutto assutto" 173
 Agnello impanato 173
 "Brasciole" 177
 "Callaredda" 174
 "Capuzzelle" 175
 Cervellata (salsiccia) 167
 Funghi ripieni di uova 124
 Funghi ripieni 123
 "Gnemeridde" 175
 "Gnemeridde" di trippa 171
 Involtini al latte 167
 Maialino al latte 166
 "Marretto" 174
 Parmigiana di carciofi 105
 Parmigiana di cardi 105
 Parmigiana di
 melanzane 103
 Parmigiana di zucchine 104
 Pecora in umido 176
 "Pulupitt" (polpette) 178
 Salsiccia a punta di
 coltello 168
 Spezzato di agnello 172
 Trippa con patate 176
 "U campanele" 166
 Uova con asparagi di
 campo 119

Pollame e cacciagione

Coniglio ai peperoni 160
 Coniglio alle verdure 158
 Coniglio con
 lampascioni 159
 Pollo "assutto assutto" 158
 Pollo al ragù 158
 Pollo ripieno 157
 Tordi al solso ("turde
 'nsulsze") 160

Verdure

Caponata estiva 92
 Carciofi gratinati 94
 Carciofi ripieni 95
 Cardi gratinati 95
 Catalogne "racanate" 96
 "Ciattedda" 67
 Cipolle in agrodolce 93
 Cipolle ripiene 93
 Cotolette di melanzane 86
 Crocchette di patate 79
 Fave e "lampasciuni" 57
 Fave e riso 57
 Fave fresche e catalogne 58
 Fave "scarfate" 57
 Fave soffritte 58
 Fave "spizzutate" 58
 Finocchi gratinati 97
 Frittata di asparagi di
 campo 118
 Frittata di carciofi 94
 Frittata di lampascioni 119
 Frittata di zucchine 88
 Funghi al pomodoro 126
 Funghi "arracanati" o
 "ammollicati" 125
 Funghi "asquanti"
 arrostiti 123

Funghi fritti 126
 Funghi in pastella 125
 Funghi trifolati 126
 Insalata di cavolfiore 96
 Insalata di olive verdi 137
 Insalata di patate 80
 Insalata di pomodori e
 olive 138
 Insalata di viticci 262
 Involtini di melanzane 84
 Lampascioni agrodolci 118
 Lampascioni alla
 pignatta 117
 Medaglioni di melanzane 83
 Melanzane al forno con
 olive 83
 Melanzane al funghetto 85
 Melanzane arrostate 82
 Melanzane fritte 82
 Melanzane ripiene 86
 Patate al forno 76
 Patate all'agnello
 "scappato" 77
 Patate e carciofi 77
 Patate sotto la cenere 80
 Peperoni "ammollicati" 90
 Peperoni arrostiti 90
 Peperoni fritti 90
 Peperoni in agrodolce 89
 Peperoni ripieni 91
 Polpette di melanzane 84
 Puré di fave 56
 "Scacchiata" o "scattiata" 91
 Sformato di patate 78
 Spezzatino di patate 77
 Tortino di patate 79
 Zucchine fritte 88
 Zucchine ripiene di riso 87
 Zucchine "scapece" 88

Dolci, frutta e formaggi

Barchiglia 253
 Biancomangiare alle
 mandorle 239
 Budino 252
 "Carteddet" o
 "carteddate" 237
 "Cavaddistr" 248
 Croccante 245
 Dita di apostoli 254
 "Ficarelli" o "ficazzedde" 246
 "Latte de l'amenue" (latte di
 mandorle) 240
 Mandorle "atturrete" (alla
 maniera del torrone) 251
 "Ntreme di vicchie" 239
 "Palomme" o "searcelle" 249
 Pan di Spagna 247
 Paste di mandorle 253
 Pettole al cotto 238
 Pizza natalizia 245
 "Pucciatidd" o "taralli
 cull'ova" 247
 "Purcidd" o
 "sannacchitili" 237
 Rosata 246
 Sanguinaccio di nonna
 Venanzia 165
 Taralli col pepe 251
 Zeppole di San
 Giuseppe 255

Salse

Alici in salsetta 186
 "Pilacca" cotta 99
 "Pilacca" cruda 98
 Salsa rossa 180
 Salsa verde 181

Conserven e marmellate

- Alici salate 184
- Amarene sotto spirito 222
- Amarene sotto spirito
 snocciolate 222
- Carciofi sott'olio 101
- Ciliegie sotto spirito 223
- “Cognotti” 201
- Cotognata 220
- Fagiolini sott'olio 100
- Fave sott'olio 100
- Funghi sott'olio 127
- Gelatina di agrumi 219
- Gelatina di mele
 cotogne 220
- Giardiniera sott'olio 101
- Marmellata di
 albicocche 215
- Marmellata di amarene 214
- Marmellata di arance 218
- Marmellata di castagne 217
- Marmellata di ciliegie 213
- Marmellata di fichi 216
- Marmellata di fragole 216
- Marmellata di mele
 cotogne 219
- Marmellata di more 216
- Marmellata di pere 217
- Marmellata di pesche 215
- Marmellata di pomodori
 verdi 221
- Marmellata di prugne 221
- Marmellata di uva 218
- Melanzane sott'olio cotte 98

- Melanzane sott'olio crude 97
- Olive di zia Giuseppina 136
- Piselli sott'olio 102
- Pomodori sott'olio 102
- Tonno sott'olio 185
- Uva sotto spirito 222

Vini, liquori e altri distillati

- Crema di limoni 235
- Liquore di melecotogne 231
- Liquore di mirto 235
- Liquore “Latte di
 vecchia” 230
- Liquore “Moka” 230
- Nocino 232
- Ratafià di noci 232
- Rosolio al caffè 230
- Rosolio di alloro 234
- Rosolio di amarene 232
- Rosolio di arance 228
- Rosolio di basilico 234
- Rosolio di fragole 234
- Rosolio di lima di
 Spagna 229
- Rosolio di limone 228
- Rosolio di mandarini 229
- Rosolio di menta 233
- Rosolio di mora di gelso 231
- Vov 233

Sciropi, tisane e altre bevande

- Sciropo di amarene 214
- Sciropo di amarene cotte al
 sole 214