

Indice analitico delle ricette

Primi piatti

- Bigoli co l'anara 143
- Bigoli in salsa (I) 143
- Bigoli in salsa (II) 143
- Bigoli o taiadele coi rovinassi 142
- Brodeto co l'ovo 104
- Brodeto co l'ovo e col limon 104
- Brodeto o sopa de verze 158
- Brodetto detto zambaglione (Ricetta storica) 60
- Brodetto d'ove fresche (Ricetta storica) 60
- Brodo consumato con cappone (Ricetta storica) 58
- Brodo consumato con galline e capponi in altro modo, e con brevità (Ricetta storica) 59
- Brodo detto sussidio in un altro modo (Ricetta storica) 60
- Brodo di cappone (Ricetta storica) 60
- Gnoci de patate 144
- Lasagnuole, ovvero tagliatelle tirate (Ricetta storica) 30
- Limpiada 104
- Macaroni 31
- Macaroni di magro 32
- Maccheroni (Ricetta storica) 32
- Menafanti, menai o malafanti 145
- Minestra di fonghi (Ricetta storica) 84
- Minestra di lovertisi, o sparasi quando son piccioli (Ricetta storica) 37
- Minestra di panata in giorno grasso e magro (Ricetta storica) 61
- Minestra gialla imperiale (Ricetta storica) 130
- Minestra maridada ala padovana 134
- Pambogio a l'ogio 145
- Panadela col crostolo 145
- Paparele 29
- Paparele in brodo de polastro 30
- Paparele in brodo lardiero 30
- Paparele in onto 30
- Pasta e fasioi 146
- Pasta per pastelli (Ricetta storica) 26

- Paste co l'oca 146
Paste conze 147
Pastelli sfogliati di selvaggina (Ricetta storica) 29
Pastisso de macaroni 148
Pastisso de polenta 147
Polenta fasiolada o infasiolà 148
Risi coi figadini 150
Risi e bisi o bisi e risi 149
Risi e fonghi 155
Risi e luganeghe coi cavoli 155
Risi e suca 153
Risi e verze 150
Risi rabaltai cola coradela 151
Riso con le mandorle 98
Riso con l'uvetta 98
Riso in cagnon 152
Risoto cole tripe 159
Risoto de suca 152
Risotto coi rovinassi de anara 154
Risotto colla pancetta e la cipolla 153
Risotto de polastro alla padovana coi fonghi 156
Risotto ricco alla padovana 154
Rufioli 33
Sopa de fasioi 156
Sopa de pan 157
Sopa de tripe 159
Sopa intingolo alla padovana 158
Taiadele de Borgoricco 160
Tortelletti grassi d'altra sorte (Ricetta storica) 33
Zanzarele alla Platina 32

Pesci

- Anguille alla piovana 35
Baccalà alla cappuccina 99
Baccalà all'ebraica 109
Baccalà al pomodoro 108
Baccalà conzo 99
Baccalà mantecato 99
Bisato marinà 100
Brodetto de passera 36
Lucci con sapore di sabba 42

Luccio allo spiedo 42
Luccio fritto (grande) 41
Luccio fritto (piccolo) 41
Luccio in dobba o in baffetta 41
Luccio infumegà 44
Luccio in sale 43
Luccio in vino 42
Menestra di luzzo (Ricetta storica) 40
Pance di luccio in gratella 42
Pastello di luccio 43
Pâté di tonno (a crudo) 108
Pesce-gatto in marinata 171
Pesce-gatto marinato al vino rosso 171
Pesce-gatto marinato verde 171
Pesce frito 169
Polpette di baccalà 109
Polpettone di tonno cotto 108
Renga o scopetòn o cospetòn 100
Savore di luccio (I) 41
Savore di luccio (II) 41
Scardole 36
Scardole in saore 36
Scopetoni all'ebraica 109
Sepe in tecia 169
Sepe in tecia col nero 170
Spuma di tonno 108
Tenche roversae 170

Piatti di mezzo

Agnello di Pan 34
Animelle di capretto 79
Baldoni (Ricetta storica) 34
Bollito alla padovana 79
Bondiola col lengual 121
Capretto o agnello arrosto 111
Cervella scappata 106
Cesi infranti con codeghe (Ricetta storica) 37
Codesin 121
Costicciolate di maiale 34
Costisiole in tecia 160
Cunicio alla Villesse 162
Cunicio dela nona Franzolin 162

- Fegato alle uova sode 110
Figà a la sbrodega 162
Figà in tortiera 164
Figadeli nel radesèlo 163
Figadini co l'ua 163
Fongadina o coradina 164
Frittata con diverse herbucchie (Ricetta storica) 63
Frittata verde (Ricetta storica) 63
Guazzetto di fegatini e durelli 81
Maiale al latte 166
Musetto 121
Nombolo di manzo all'aceto 81
Ova per bere con acqua calda (Ricetta storica) 61
Ove fritellate (Ricetta storica) 62
Ove sparse in acqua (Ricetta storica) 62
Ove sparse in un altro modo (Ricetta storica) 62
Ove sperdute nel vin bianco (Ricetta storica) 62
Pastisso de figà in crosta 166
Persutti (Ricetta storica) 120
Petto di castrato con cipolle 80
Prosciutto cotto nel vino 79
Rane fritte 35
Rane in brodetto 35
Rane in zuppa 35
Rotolo di carne 104
Rotolo di vitello coi colori 112
Salame de casada 121
Salsicce bianche per brodo lardiero 31
Sangueto co l'aglio 122
Sangueto cole ceole 122
Schienal de porcelo coi verzoti 34
Sopeta de vovi duri 104
Soppressa all'agresto 167
Soppressa col vino rosso 167
Soppressa con l'aceto 167
Stufadin e pastizzata 168
Torta d'anguilla da quaresima (Ricetta storica) 38
Trippe di manzo o vacca 36
Trippe di vitello o d'agnello o capretto (Ricetta storica) 36

Pollame e cacciagione

- Anatra alla frutta 80
Anatre stufate con prosciutto e arance (Ricetta storica) 24
Capon a la canevéra 135
Capponi o fagiani in potaccio, o altro, con la suppa sotto (Ricetta storica) 131
Capponi, o fagiani, o pollastri o pizzoni in ruvia (Ricetta storica) 134
Capponi, o pizzoni, senza osse, pieni (Ricetta storica) 133
Cinghiale o capriolo come sopra (Ricetta storica) 28
Collo d'oca ripieno 110
Colombi con la polenta 161
Fagiani, o capponi, o pizzoni in brodo, o uno petto di vitello, o d'altro (Ricetta storica) 131
Fagiani, o capponi, o pizzoni, o petto di vitello cotto in vino con cipolle, alla ongaresca, o altro (Ricetta storica) 133
Fagiani, o capponi, o pizzoni, o petto di vitello, o altro, cotto in vino bianco dolce, o vernazza, o malvagia, alla tedesca (Ricetta storica) 131
Fagiani o piccioni in verze o in navoni (rape) (Ricetta storica) 26
Fagiani stufati con prosciutto (Ricetta storica) 24
Fagiano, o cappone, o pizzone, o petto di vitello, o altra carne, stufata in pignatta nel forno (Ricetta storica) 131
Faraona in agro-dolce 165
Fegato d'oca con l'uvetta 113
Fortaia cole erbete o cole ortighe o coi spinassi 140
Fortaia col pressemolo 140
Fortaia rognosa 140
Gallina padovana 123, 130 e *vedi anche* Capponi e Pollastri
Lepre agrodolce (Ricetta storica) 27
Lepre allo spiedo (Ricetta storica) 27
Lievro imbrigà 165
Oca in onto (I) 110
Oca in onto (II) 111
Oca in tocio 111
Parsuto de oca (I) 112
Parsuto de oca (II) 112
Pastello di lepre o altro (Ricetta storica) 28
Pernici arrosto con salsa di pane (Ricetta storica) 24
Piccioncini con zibibbo e mandorle 80
Polastro con i fonghi 137
Polastro in tecia 136
Polastro pien de nose 138
Pollame ai ferri 135

- Pollastri con limonelli 80
- Pollo alla cacciatora (I) 136
- Pollo alla cacciatora (II) 137
- Pollo all'uccelletto 137
- Pollo in fricasea 138
- Polpette di cinghiale (Ricetta storica) 29
- Potaccio alla italiana (Ricetta storica) 130
- Potaccio di lepre (Ricetta storica) 27
- Potaccio di lepre speziata (Ricetta storica) 28
- Potaccio in forno (Ricetta storica) 130
- Quaglie, tortore, piccioni, pernici e altra piccola selvaggina da piuma in aceto (Ricetta storica) 23
- Ripieno, altro (Ricetta storica) 26
- Ripieno per fagiani o altro (Ricetta storica) 26
- Selvaggina in baffetta o dobba, cottura di (Ricetta storica) 23
- Sopa intingolo 136
- Spiedo di uccelli (Lo) (Ricetta storica) 27
- Torresani de Torreglia 161
- Vovi al butiro 139
- Vovi bazoti 139
- Vovi strapassai 139
- Vovi suai 139

Verdure

- Cardi gratinati 107
- Cavoli gratinati 107
- Ceole al forno 172
- Crocchette di patate 106
- Crocchette di spinaci 106
- Fasioi in salsa 172
- Fasioi sofegai 173
- Fiori de zuca o de robinia fritti 173
- Fonghi alla griglia con aglio e lardo (Ricetta storica) 83
- Fonghi fritti con salse varie (Ricetta storica) 83
- Fongi fritti e trifolati con agresto (Ricetta storica) 84
- Funghi (Ricetta storica) 81
- Funghi trifolati 82
- Melanzane all'aceto 107
- Patate in tecia 173
- Patate trifolate 174
- Polpettine di spinaci 106
- Radicio col lardo 174

Rave in tecia 174
Rotolo di carciofi e piselli 105
Rotolo di spinaci 105
Rotolo di spinaci bollito 105
Rotolo di verze 104
Tartuffole o tartuffi (Ricetta storica) 81
Tartufi degli Euganei trifolati 82
Torta de fongi bona e perfettissima (Ricetta storica) 83
Tortina di spinaci o di biette 107
Verdura in tecia 175
Verze da magro (Ricetta storica) 37
Verze sofegae 175
Zuca in saòre 175
Zuca in tecia 176

Dolci, frutta e formaggi

Armillini in giulebbe 182
Balete de naransa 114
Bigarani 178
Bissete dei ebrei 113
Bodino di griès 178
Brognata (Ricetta storica) 25
Brutti ma boni 179
Budino con lo zabaione 98
Budino di sangue 122
Buffi alla padovana 179
Bussolai (I) 179
Bussolai (II) 179
Carabazada da magro per piatti dieci (Ricetta storica) 37
Cervellati rossi (baldoni) (Ricetta storica) 120
Crema da friggere 180
Crema frita 113
Crostoli o galani 180
Figghi segalini in giulebbe 181
Fritole de polenta 182
Fritole de zuca 182
Fugassa 183
Gelato coi segalini 181
Naffioli (o raffioli o ruffioli) 183
Pandoli 184
Parpagnacchi 184
Pavana 185

Pazientina (I) 185
 Pazientina (II) 186
 Pinza rustega 186
 Polentina di Cittadella 187
 Ratafià de nose 187
 Sapore di pome (Ricetta storica) 25
 Schizoto 188
 Smegiassa 187
 Sugoli de mosto 188
 Torta de peri 114
 Torta de pomi 114
 Torta di carote 114
 Torta di formaggio 105
 Torta di formaggio con funghi 106
 Torta di sangue 122, 189
 Zabajon 190
 Zaleti 190

Salse

Agliata (Ricetta storica) 25
 Brodo nero sopra selvaggina (Ricetta storica) 28
 Pevarata per fagiano o altro (Ricetta storica) 25
 Salsa al kren 176
 Salsa camellina (Ricetta storica) 24
 Salsa d'uova (Ricetta storica) 25
 Salsa per allessato 176
 Salsa peverada o pevarada 177
 Salsa scura (Ricetta storica) 25
 Salsa verde 176
 Salsa verde (Ricetta storica) 24
 Toceto de mas-cio per le paparele 177

Liquori, tisane e altre bevande

Acqua con anici, zuccaro e cannella (Ricetta storica) 58
 Acqua con fichi secchi, giuggiole, uva passa di Corinto e regolitia detta pettorale (Ricetta storica) 58
 Latte di vecchia 115
 Moscato alle pere 200
 Moscato rosato Laura 200
 Vin brûlé 200
 Vov 115, 189