

Indice analitico delle ricette

Antipasti

- Prete e Vescovo 47
- Sburlon 176
- Torta frita, ricetta di Cristoforo da Messisbugo ("A fare dieci piatti di frittelle di vento") 39
- Torta frita dei Campanini 41
- Torta frita dei Cantarelli 40
- Torta frita di Nino 41
- Torta frita, tre versioni 42

Pizze e focacce

- Biscotto salato di Parma 43
- Focaccia 43

Primi piatti

- Anolini alla parmigiana di Anna Gosetti della Salda 61
- Anolini alla parmigiana di Pellegrino Artusi 58
- Anolini della Bassa, versione semplificata 70
- Anolini di Baldassarre Molossi 62
- Anolini di Casa Verdi 60
- Anolini di Parma 68
- Anolini di Peppino Spaggiari 63
- Anolini di Salsomaggiore 71
- Brodo di terza 100
- Brodo povero 101
- Cappelletti o anolini della Bassa 69
- Chicche del nonno 89
- Chicche della nonna 89
- Gnocchi antichi con il sugo di carne 88

- Gnocchi della Vigilia o della Sagra 87
- Malfatti di Salsomaggiore 88
- Minestra di pasta reale 101
- Minestra di riso, latte e castagne 102
- Minestra nel sacchetto 102
- Pappardelle al sugo di pecora 98
- Pasta rasa 103
- Pasticcio di maccheroni Maria Luigia 113
- Polenta con l'intingolo 153
- Polenta pasticciata di don Ferruccio Botti 152
- Ragù di salsiccia e funghi 99
- Ripieno casalingo e semplice per anolini o cappelletti 71
- Riso all'uovo 95
- Riso e tridura 95
- Risotto classico alla parmigiana 93
- Risotto con le rane 94
- Sapore per gli gnocchi 90
- Scapaion 103
- Sgranfgnòn, antica versione 86
- Sgranfignoni alla parmigiana (gnocchi di patate) 86
- Sugo rustico 154
- Tagliatelle con i funghi porcini 97
- Tagliatelle della Duchessa di Parma 97
- Tagliatelle di farina di castagne 99
- Taglierini dei monti 98
- Tortèl d'òls di Colorno 84
- Tortelli d'erbette della montagna 75

Tortelli d'erbette della pianura 74
 Tortelli d'erbette di Baldassarre
 Molossi 74
 Tortelli di castagne 80
 Tortelli di castagne con amaretti
 81
 Tortelli di dente di leone 82
 Tortelli di erbetta 72
 Tortelli di erbetta, ricetta di
 Cristoforo da Messisbugo 73
 Tortelli di erbetta, ricetta di
 Francesco Gaudenzio 73
 Tortelli di marmellata di prugne
 194
 Tortelli di mosto 80
 Tortelli di ortica 79
 Tortelli di patate 77
 Tortelli di patate in soffritto 82
 Tortelli di vino cotto e zucca 78
 Tortelli di zucca con brusca di
 prugne e amaretti 78
 Tortelli economici 83
 Trionfo di tagliatelle 115
 Zuppa "stufata" 105
 Zuppa del contadino 103
 Zuppa del Priore 104
 Zuppa di ortiche 104

Pesci

Anguilla con piselli semplice 119
 Anguilla in umido alla padana 120
 Baccalà alla stagnina 120
 Frittura del Po 121
 Luccio in salsa Farnese 121
 Marinatura casalinga per le rane e
 pesci minuti 122
 Stoccafisso alla parmigiana o della
 Vigilia 123
 Trota al cartoccio 123
 Trote alla montanara 124

Piatti di mezzo

Agnello marinato 142
 Agnello o capretto nella cenere
 (cinigia) 142
 Arrosto Aurora 135
 Bollito misto alla parmigiana (per
 una grossa compagnia) 125
 Bomba di riso 108
 Bomba di riso, ricetta di Francesco
 Leonardi 107
 Cacciatore d'agnellone cornigliese
 143
 Cotechino con le verze 44
 Cotechino fasciato 44
 Cotiche e fagioli 45
 Duchessa di Parma con vitello
 136
 Il savarin di riso di Mirella
 Cantarelli 109
 Lumache in casseruola 144
 Melanzane alla parmigiana 156
 Piatto contadino di polenta e verze
 153
 Picula di cavallo 132
 Pignatta (altra) 48
 Pignatta del cacciatore 136
 Pignatta di maiale 47
 Polpette di cavallo alla bardigiana
 133
 Punta di vitello (picaja) arrosto o
 bollita 137
 Rane in umido 122
 Rane sott'olio 166
 Ripieno per la gallina o per la
 punta 130
 Rosa di Parma 137
 Rosa di Parma di cavallo 133
 Savarin di riso Mirella Cantarelli
 113
 Stracotto equino 134
 Stufato di pecora cornigliese 144
 Tartare di cavallo 135

Trippa alla parmigiana 138

Vitello con le castagne 138

Pollame e cacciagione

Cacciatora di pollo o di coniglio
139

Cappone con gli anolini e salsa al
prosciutto del Ducato 114

Coniglio al latte 140

Coniglio aromatico 139

Coniglio marinato arrosto 140

Duchessa di Parma con tacchino
141

Lepre ripiena 143

Pollo della domenica 141

Verdure

Asparagi alla parmigiana 155

Asprelle (spreli o ciose) con lardo e
aceto 155

Bocca di dama 179

Cappelle di porcini ripiene 158

Cardi alla parmigiana 156

Casaghei 152

Crocchette montanare 157

Giardiniera dell'orto 164

Giardiniera ricca 164

Insalata di pere Nobili e
barbabietole 158

Intingolo di spinaroli (funghi
prugnoli) 153

Ortolina 165

Patate alla parmigiana 157

Peperoni e cipolle nelle vinacce
165

Torta di patate 159

Vecchia (La) 158

Dolci, frutta e formaggi

Bomboloni alle patate 179

Bosilan o Bussilan (detto anche
ciambella o torta bianca) 178

Cacio bavarese 180

Chiacchiere di suora 180

Crema pasticciera parmigiana 181

Fiori di violetta canditi 197

Gelato al Parmigiano Reggiano
181

Ghirlanda di mele e pere per
bambini 146

Ghirlande dolci 182

Lievito per dolci all'antica 182

Oss da mort 183

Pattona (castagnaccio) 182

Pesche ripiene 184

Scarpette di Sant'Ilario 184

Spongata col miele 185

Sugo d'uva 171

Torta "specialità di Parma" 192

Torta buona 187

Torta dell'Assunzione 187

Torta di mandorle detta "grassa"
188

Torta di patate dolce 188

Torta don Botti 189

Torta Duchessa di Parma 190

Torta Margherita 190

Torta Maria Luigia 191

Torta nera di San Secondo 191

Torta parmigiana 191

Torta semplice di mele rosa 192

Tortelli di Carnevale 2 193

Tortelli di Carnevale 193

Tortelli di castagne con la frolla
194

Tortelli dolci di patate per il
vescovo 195

Zabaione alla parmigiana 196

Zabaione di Mirella Cantarelli
196

Zuppa di visciole 171

Salse

- Mostarda con pere Limone e zucca da mostarda parmigiana 170
- Mostarda di pere al miele 170
- Mostarda di pere Nobili 171
- Pesto di cavallo con le cipolle 132
- Salsa agrodolce per bolliti 128
- Salsa all'ortolina 130
- Salsa alle verdure per bolliti 128
- Salsa cotta per ogni evenienza 166
- Salsa da bollito a caldo 129
- Salsa da bollito a freddo 128
- Salsa di ravanelli 129
- Salsa rossa per bollito 130
- Salsa verde con tonno 127
- Salsa verde 127
- Zabaione per cotechino o zampone 45
- Zambaglione (zabaione) con latte di mandole, ricetta di Bartolomeo Scappi, 178

Conserven e marmellate

- Confettura di anguria bianca e pere Nobili 167
- Confettura di castagne 169
- Confettura di more 168
- Confettura di mosto, mele e pere Nobili 168
- Confettura di prugne 168
- Confettura di zucca 167
- Conserva di frutta della nonna 169
- Conserva di pomodoro in bottiglia 162
- Conserva in pani detta anche "nera di pomodoro" 163

Vini, liquori, distillati

- Amaro China 173
- Bagnolino 173
- Liquore d'erbe 174
- Liquore di erba Luigia 174
- Nocino 175
- Ricostituente popolare 175
- Sciroppo di foglie di amarene 176